KitchenAid®

7 CUPS / TASSES / TAZAS

56 OZ

1.7 L

FOOD PROCESSOR

INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT CULINAIRE

INSTRUCTIONS ET RECETTES

PROCESADOR DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES Y RECETAS

KFP710, KFP715, KFP720, KFP730

USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Food Processor. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Food Processor, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number ____

Serial Number ____

Date Purchased ____

Store Name and Location ____

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Robot culinaire. La preuve d'achat vous assure du service après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser le Robot culinaire, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous pouvons aussi nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas la garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour votre dossier personnel.

Numéro de modèle ____

Numéro d'identification ____

Date d'achat ____

Nom du magasin et emplacement ____

Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su Procesador de alimentos. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar el Procesador de alimentos, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo ____

Número de serie ____

Fecha de compra ____

Nombre de la tienda y dirección ____

Table of Contents

INTRODUCTION

Proof of Purchase & Product Registration .... Inside Front Cover

Food Processor Safety 3

Important Safeguards 4

Electrical Requirements 5

FEATURES AND OPERATION

Food Processor Features 6

Preparing the Food Processor for Use

- Before First Use 7
- Work Bowl Assembly 7
- Multipurpose Blade Assembly 8
- Reversible Slicing/Shredding Disc Assembly 9
- Mini Bowl and Mini Blade Assembly 9
- Citrus Press Assembly and Use 10

Using the Food Processor

- Before Use 11
- Maximum Liquid Level 11
- Turning the Food Processor On and Off 11
- Using the Pulse Control 11

Disassembling the Food Processor 12

CARE AND CLEANING

Cleaning the Food Processor 13

Troubleshooting 13

Continued on next page

ENGLISH

ENGLISH

Table of Contents

FOOD PROCESSING TIPS

Using the Multipurpose Blade....14

Using the Reversible Slicing/Shredding Disc....15

Helpful Hints....17

RECIPES

Hummus....19

Asian Coleslaw....20

Vegetarian Muffuletta Hoagie....20

Layered Sausage Eggplant Casserole....21

Cranberry Orange Oatmeal Scones....22

Lemon Cheesecake....23

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Food Processor Warranty....24

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia....25

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada....25

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico....25

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations....26

How to Arrange for Service Outside these Locations....26

How to Order Accessories and Replacement Parts....26

Food Processor Safety

ENGLISH

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

ENGLISH

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

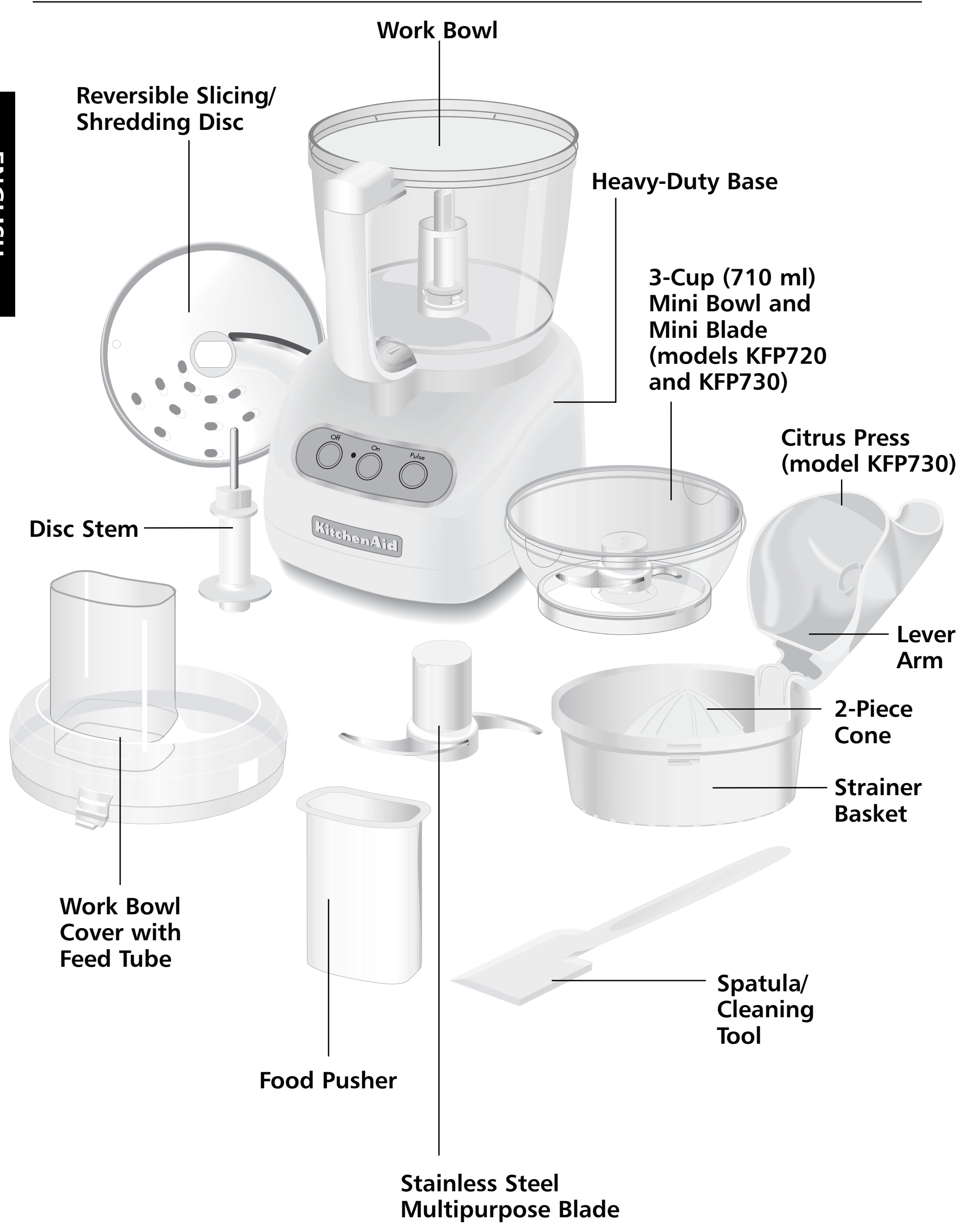
Doing so can result in death or fire.

Volts: 120 V.A.C. only.
Hertz: 60 Hz

NOTE: This Food Processor has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

Food Processor Features



ENGLISH

Food Processor Features

Work Bowl Cover with Feed Tube
Feed tube accommodates long food items with a minimum of sectioning. Unlike extra-wide feed tubes, there is no pusher interlock system, so the entire length of the tube can be filled with food.

Food Pusher
Moves food through the feed tube smoothly and easily.

7-Cup (1.7 L) Work Bowl
The tough polycarbonate bowl provides ample capacity for most food preparation tasks.

3-Cup (710 ml) Mini Bowl and Mini Blade (models KFP720 and KFP730)
3-cup (710 ml) bowl and stainless steel blade are perfect for small chopping and mixing jobs.

Citrus Press (model KFP730)
Press consists of a Strainer Basket, 2-Piece Cone, and Lever Arm. Use the removable outer cone for larger items, such as grapefruit, and the inner cone for lemons and limes.

Reversible Slicing/Shredding Disc
This reversible (2 mm) slicing and (4 mm) shredding disc is a precision slicing blade on one side and, when turned over, can produce uniform shreds of most firm fruits, vegetables, and cheese.

Disc Stem
Stem fits over the power shaft on the base and into the bottom of a the Reversible Slicing/Shredding Disc.

Stainless Steel Multipurpose Blade
Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

Heavy-Duty Base
The base features the Off, ON, and Pulse buttons along with the power shaft, which rotates the blades and discs.

Spatula/Cleaning Tool
Special shape facilitates food removal from bowls, discs, and blades.

Preparing the Food Processor for Use

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

Before using your Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, mini bowl, feed tube pusher, discs, and blades either by hand or in the dishwasher (see "Cleaning the Food Processor" on page 13).

Work Bowl Assembly

1. Place the Food Processor base on a dry, level countertop with the controls facing you. Do not plug in the Food Proceesor until it is completely assembled.
2. With the handle just to the left of center, place the work bowl on the base, and fit the center opening over the power shaft.
3. Grasp the work bowl handle and turn the bowl to the right until it locks into position.



Continued on next page

Preparing the Food Processor for Use

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

4. Insert the desired blade or disc into the work bowl. See blade or disc assembly instructions.
5. Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.



NOTE: To avoid damage to the work bowl, do not attach the cover to the work bowl before the work bowl is locked on the base.

6. Fit the food pusher into the feed tube.



⚠WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death or fire.

7. Plug the power cord into an electrical outlet.

NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base.

To avoid damage to the work bowl, do not remove the work bowl from the base without first removing the work bowl cover.

Multipurpose Blade Assembly

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Place the blade on the power shaft.
2. Rotate the blade so it falls into place on the shaft.



Preparing the Food Processor for Use

ENGLISH

Reversible Slicing/Shredding Disc Assembly

⚠WARNING

Cut Hazard

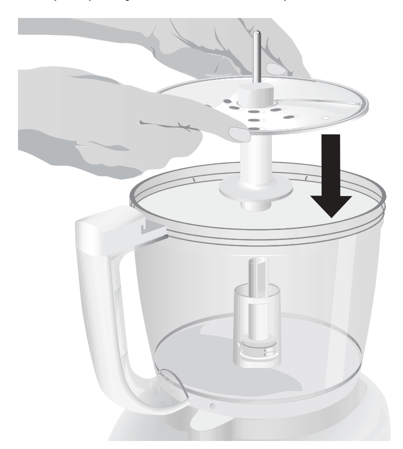
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Grasp the disc with fingers away from slicing and shredding blades. For Slicing, position the single raised-blade side up; for Shredding, position the multiple raised-blades side up.
2. Fit center opening of the disc over the disc stem. Turn the stem counterclockwise to lock the disc into place.



3. Place assembled disc and stem on the power shaft. It may be necessary to slightly rotate the disc so that it aligns properly and falls into place.



Mini Bowl and Mini Blade Assembly

1. Place the mini bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini bowl until it falls into place.



⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

2. Fit the mini blade on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place.



3. To remove the mini bowl after processing, lift the bowl using the two finger grips located along the top edge of the bowl.



Continued on next page

Preparing the Food Processor for Use

ENGLISH

Citrus Press Assembly and Use

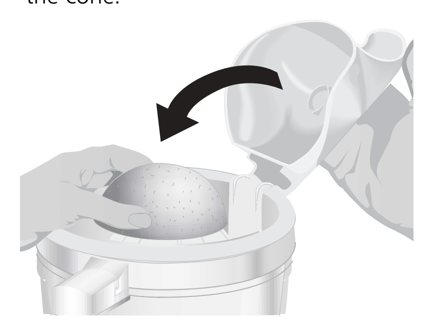
1. Position and lock the work bowl on the base.
2. Place the strainer basket in the bowl and position the locking clip to the left of the work bowl handle.
3. Turn the basket counterclockwise until the clip locks into the handle.



4. The 2-piece cone offers two sizes. Use the outer cone for grapefruit, oranges and other large fruits. Remove the outer cone to reveal a smaller, inner cone that's perfect for lemons and limes.
5. Open the lid and place the cone inside the strainer basket, over the power shaft. It may be necessary to rotate the cone until it falls into place.



6. Halve the fruit to be juiced.
7. Place fruit half on the cone.
8. Close the lid of the strainer basket. Hold the lever arm down firmly with an open palm to maintain even pressure. Operate the citrus press only when the lever arm is in the down position, holding the fruit on the cone.



NOTE: To avoid splatters, use the citrus press with the clip-on lever arm.

9. Operate the citrus press by pressing the ON button or the Pulse button.
10. When juice is fully extracted, press the OFF button.

NOTE: Do not exceed the maximum liquid level line on the work bowl, or juice will leak from the bowl.

11. Unplug Food Processor
12. Unlock the strainer basket by turning it clockwise. Remove juiced fruit, cone, and strainer basket from the work bowl.
13. Remove the work bowl from Food Processor and pour juice into desired container.
14. To detach the clip-on lever arm from the strainer basket for cleaning, pull the clip at the bottom of the basket away from the basket side and remove the lever arm from the basket.
15. When reattaching the lever arm to the strainer basket, make sure the tabs on the clip snap securely into a pair of holes in the bottom of the basket.

Using the Food Processor

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

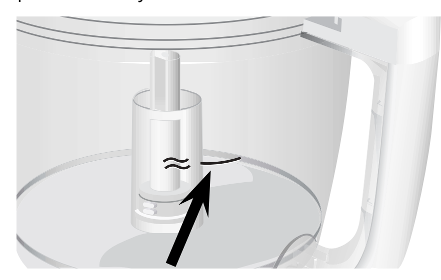
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled to the Food Processor base (see "Preparing the Food Processor for Use" on pages 7-10).

Maximum Liquid Level

This line on the work bowl indicates the maximum level of liquid that can be processed by the Food Processor.



Turning the Food Processor On and Off

1. To turn on the Food Processor, press the ON button. The unit will run continuously and the indicator light will glow.



2. To stop the Food Processor, press the OFF button. The indicator light will go out and an automatic brake will stop the action of the blade or disc within seconds.
3. Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the unit.

NOTE: If the unit fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see "Preparing the Food Processor for Use" on pages 7-10).

Using the Pulse Control

The Pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs that require a light touch. Just press and hold the Pulse button to start processing, and release it to stop. The indicator light will glow each time the Pulse button is pressed.

Disassembling the Food Processor

ENGLISH

⚠WARNING

Cut Hazard

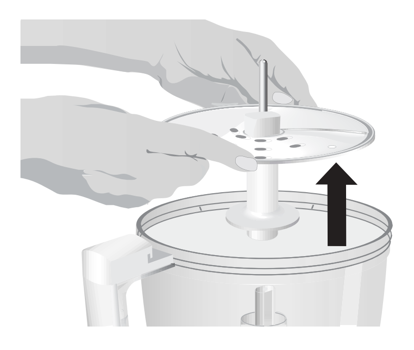
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

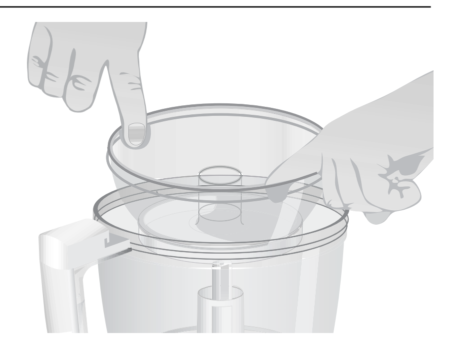
1. Press the OFF button.
2. Unplug the Food Processor before disassembling.
3. Turn the work bowl cover to the left and remove.



4. If using the disc, remove it before removing the bowl. Place two fingers under each side of the disc, and lift the disc and stem out of the work bowl.



5. If using the mini bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located inside the bowl.



6. Turn the work bowl to the left to unlock it from the base. Lift to remove.



7. The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. The blade can also be held in place as you remove food: Grasp the work bowl from the bottom and place one finger through the center opening to grip the blade shaft. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.



Cleaning the Food Processor

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Press the OFF button.
2. Unplug the Food Processor before cleaning.
3. Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
4. All the other parts of the Food Processor are dishwasher safe. Be sure to load them away from exposed heating elements in the dishwasher. If washing the Food Processor parts by hand, avoid using abrasive cleansers or scouring pads. These could scratch or cloud the work bowl and cover. Thoroughly dry all parts after washing.
5. To prevent damage to the bowl interlock system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use.



6. Wrap the power cord around the work bowl. Secure the plug by clipping it to the cord.

Troubleshooting

- **If your Food Processor should fail to operate, check the following:**

– Make sure the work bowl and the work bowl cover are properly locked on the base.

– See if the Food Processor is plugged into a proper electrical outlet. If it is, unplug the Food Processor.

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death or fire.

– Plug in Food Processor.

– If Food Processor still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Food Processor is connected to and make sure the circuit is closed.

- **If your Food Processor should slice instead of shred (or vice versa) when using the reversible disc:**

– Make sure the correct raised-blade side of the disc is positioned face up on the disc stem. For Slicing, position the single raised-blade side up. For Shredding, position the multiple raised-blades side up.

Continued on next page

ENGLISH

Troubleshooting

- **If your Food Processor shuts off while it is running:**
  – The Food Processor may be overheated. If the motor exceeds a certain temperature, it will automatically shut off to prevent damage. This should be an extremely rare occurrence. If it happens, press the OFF Button and wait 15 minutes for the Food Processor to cool before resuming. If the Food Processor still refuses to run, wait an additional 15 minutes for the Food Processor to cool.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center.
USA/Puerto Rico: 1-800-541-6390,
Canada: 1-800-807-6777,
Mexico: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)
See the KitchenAid Warranty and Service section on page 24 for additional details.
Do not return the Food Processor to the retailer – they do not provide service.

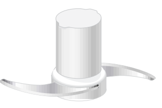
Food Processing Tips

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.



USING THE MULTIPURPOSE BLADE

To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and remove seeds. Cut food in 1- to 1½ -inch (2.5 to 3.75 cm) pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):

Add ¼ cup (60 ml) liquid from recipe per cup (235 ml) of food. Process food using short pulses until finely chopped. Then process continuously until desired texture is achieved. Scrape sides of bowl if necessary.

To prepare mashed potatoes:

Shred hot cooked potatoes using the shredding disc. Exchange shredding disc for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until smooth and milk is absorbed. Do not over process.

To chop dried (or sticky) fruits:

The food should be cold. Add ¼ cup (60 ml) flour from recipe per ½ cup (120 ml) dried fruit. Process fruit using short pulses until desired texture is achieved.

To finely chop citrus peel:

With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables:

With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure work bowl and herbs are very dry before chopping.

Food Processing Tips

To chop nuts or make nut butters:

Process up to 3 cups (710 ml) of nuts to desired texture, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing 1 or 2 times, 1 to 2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

To chop cooked or raw meat, poultry or seafood:

The food should be very cold. Cut into 1-inch (2.5 cm) pieces. Process up to ½ pound (227 g) at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 1½- to 2-inch (3.75 to 5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate for a recipe:

Combine chocolate and sugar from recipe in work bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multipurpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1-inch (2.5 cm) pieces. Place in work bowl. Process using short pulses until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the processor is running.

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

ENGLISH

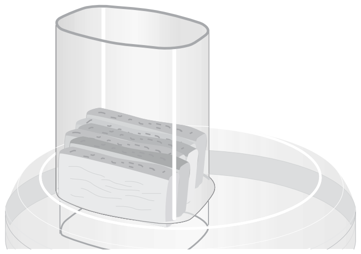


USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

To cut julienne or matchstick strips of vegetables and fruits:

Use the slicing side of the disc. Cut food to fit feed tube horizontally. Position food horizontally in feed tube. Process using even pressure to make plank-like slices. Restack slices and position vertically or horizontally in feed tube. Process using even pressure.





To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas:

Cut food to fit feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Process using even pressure.

Continued on next page

Food Processing Tips

ENGLISH

To slice or shred round fruits and vegetables, such as onions, apples, and green peppers:

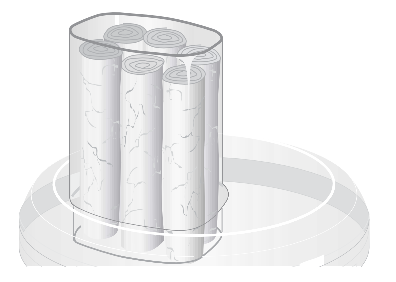
Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Sometimes it's easier to remove the work bowl cover and insert large food items into the feed tube from the bottom rather than the top. Replace work bowl cover. Process using even pressure.

To slice or shred small fruits and vegetables, such as strawberries, mushrooms, and radishes:

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process using even pressure.

To shred spinach and other leaves:

Use the slicing side of the disc. Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure.



To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats:

Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:

Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure.

To shred firm and soft cheeses:

Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure.

Helpful Hints

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

1. Do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. Hard food can cause damage to the blade or motor. If a piece of hard food, such as carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop and unplug the processor. Remove the blade and gently remove food from the blade.
2. Do not overfill work bowl or mini bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to ½ to ⅔ full. For thicker mixtures, fill work bowl up to ¾ full. For liquids, fill up to the maximum level as described on page 11. For chopping, the work bowl should be no more than ⅓ to ½ full. Use the mini bowl for up to 1 cup (235 ml) of liquid or ½ cup (120 ml) solids.
3. Position the slicing disc so that the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
4. To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
5. Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium-texture foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheese, partially frozen meats, etc.).
6. Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
7. Sometimes slender foods such as carrots or celery fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food.
8. When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over-chopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not over process.
9. When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using the spatula.
10. When sliced or shredded food in the work bowl reaches the bottom of the disc, remove the food.
11. A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
12. Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
13. To clean ingredients from the multipurpose blade quickly and easily, empty the work bowl, replace the lid, and pulse for 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
14. After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
15. To remove the contents of the work bowl without removing the multipurpose blade, grasp the work bowl from the bottom and place one finger through the center opening to hold the blade in place. Then remove food from the bowl and blade with the spatula.

Continued on next page

Helpful Hints

ENGLISH

16. Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
    - grind coffee beans, grains, or hard spices
    - grind bones or other inedible parts of food
    - liquefy raw fruits or vegetables
    - slice hard-cooked eggs or unchilled meats

17. If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

Hummus

1-2 medium lemons
1 clove garlic
1 tablespoon (15 ml) fresh parsley leaves
2 cans (15 oz. (425 g) each) garbanzo beans (chick peas), drained, reserving liquid
¼ cup (60 ml) olive oil
2 tablespoons (30 ml) tahini (toasted sesame paste), if desired
1 teaspoon (5 ml) dark sesame oil
⅛-¼ teaspoon (0.5-1 ml) cayenne pepper
½ teaspoon (2 ml) salt

Position citrus press in work bowl; juice lemons (to equal about 6 tablespoons [90 ml]). Set juice aside. Wipe bowl dry.

Position multipurpose blade in work bowl. With motor running, add garlic. Process until chopped, 5 to 10 seconds. Add parsley; process until chopped, 8 to 10 seconds. Add remaining ingredients and lemon juice. Process until smooth, about 1 minute, scraping sides once or twice if necessary. If needed, add reserved liquid 1 tablespoon (15 ml) at a time, until desired consistency. Serve with pita bread, if desired.

Yield: 18 servings (2 tablespoons [30 ml] per serving).

Per serving: About 70 cal, 2 g pro, 6 g carb, 4 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 190 mg sod.

ENGLISH

Asian Coleslaw

- ½ *medium (about 1 lb [455 g]) Napa cabbage*
- 1 *small red onion*
- 3 *tablespoons (45 ml) sunflower seeds*
- 1 *package (3 oz. [85 g]) chicken or oriental flavour ramen noodles*
- ¼ *cup (60 ml) vegetable oil*
- 2 *tablespoons (30 ml) vinegar*
- 2 *tablespoons (30 ml) sugar*

Position reversible slicing/shredding disc in work bowl to slice. Add cabbage and onion, cutting to fit feed tube if necessary. Process to slice. Remove to large serving bowl. Add sunflower seeds.

Remove seasoning packet from noodles. Set aside. Crumble noodles. Add to cabbage mixture.

Exchange mini work bowl and mini blade for slicing/shredding disc. In mini work bowl, combine oil, vinegar, sugar, and contents of noodle seasoning packet. Process until smooth and thick. Pour over cabbage. Toss to coat.

Yield: 8 servings.

Per serving: About 150 cal, 3 g pro, 13 g carb, 10 g total fat, 1.5 g sat fat, 0 mg chol, 150 mg sod.

Vegetarian Muffuletta Hoagie

- 1 *clove garlic*
- 3 *large fresh basil leaves or 1 teaspoon (5 ml) dried basil*
- ¼ *cup (60 ml) pimiento-stuffed green olives*
- ¼ *cup (60 ml) pitted ripe olives*
- 6 *ounces (170 g) provolone cheese*
- 2 *large carrots, cut into 2½-inch (6.25 cm) pieces*
- 2-3 *tablespoons (30-45 ml) olive oil, divided*
- 1 *medium zucchini, cut into 2½-inch (6.25 cm) pieces*
- ¼ *small red onion*
- 1-2 *tablespoons (15-30 ml) balsamic vinegar*
- ½ *teaspoon (2 ml) sugar*
- 2 *medium plum tomatoes*
- 4 *hoagie buns, split and buttered, if desired*

Position mini bowl and mini blade in work bowl. With processor running, add garlic and basil through feed tube. Process until finely chopped, about 10 seconds. Add green and ripe olives. Pulse until chopped, 3 to 4 times, about 1 second each. Set aside.

Exchange mini bowl and mini blade for reversible slicing/shredding disc to shred. Add cheese, cutting to fit feed tube, if necessary. Process to shred. Set aside. Wipe out work bowl, if necessary.

Reverse disc to slice. Add carrots. Process to slice lengthwise.

Heat 1 to 2 tablespoons (15 to 30 ml) oil in large skillet over medium heat. Add carrots. Cook 3 to 5 minutes until crisp-tender, stirring occasionally. Push to edge of skillet.

Meanwhile, add zucchini and onion to feed tube. Process to slice. Add to skillet, adding oil, if necessary. Cook until slightly soft, 1 to 2 minutes. Remove skillet from heat.

Add olive mixture, vinegar, and sugar to skillet. Stir gently. Cover. Let stand 10 minutes to marinate.

Meanwhile, add tomatoes through feed tube. Process to slice. Set aside.

Spoon vegetable mixture into hoagie buns. Top with tomatoes and cheese. Place under broiler 2 to 3 minutes, until cheese is bubbly.

Yield: 4 servings (1 hoagie per serving).

Per serving: About 470 cal, 19 g pro, 44 g carb, 24 total g fat, 11 g sat fat, 30 mg chol, 950 mg sod.

Layered Sausage Eggplant Casserole

*1 pound (455 g) bulk turkey or pork Italian sausage**
¼ cup (60 ml) loosely packed parsley leaves
3 ounces (85 g) provolone or mozzarella cheese
1 medium eggplant, peeled
2 ounces (55 g) Parmesan cheese
1 cup (235 ml) ricotta cheese
1 egg
¼ teaspoon (1 ml) black pepper
2 cups (475 ml) spaghetti sauce

Spray 12 x 8-inch (30.5 x 20.3 cm) baking dish with no-stick cooking spray. Cook sausage over medium-high heat in medium skillet, until thoroughly cooked; drain. Set aside.

Position mini bowl and mini blade in work bowl. With processor running, add parsley through feed tube. Process until finely chopped, 8 to 10 seconds. Set aside.

Position reversible slicing/shredding disc in work bowl to shred. Shred provolone cheese. Set aside. Reverse disc to slice. Add eggplant cut to fit feed tube. Process to slice. Set aside.

Position multipurpose blade in work bowl. With machine running, add Parmesan cheese. Process to finely chop, 20 to 30 seconds. Add ricotta, egg, and pepper. Process until well blended, 20 to 30 seconds.

Spread ½ cup (120 ml) of spaghetti sauce over bottom of baking dish. Cover with half of eggplant and half of sausage. Spread with ricotta cheese mixture. Sprinkle with parsley. Cover with remaining eggplant, sausage, and sauce. Bake uncovered at 350°F (180°C) for 40 minutes. Sprinkle with provolone cheese. Bake 15 to 20 minutes longer or until cheese is melted and eggplant is tender.

Yield: 6 servings.

*If desired, sausage can be omitted for a vegetarian main dish.

Per serving: About 380 cal, 31 g pro, 15 g carb, 22 g total fat, 10 g sat fat, 125 mg chol, 780 mg sod.

Cranberry Orange Oatmeal Scones

ENGLISH

Scones

- *1½ cups (355 ml) all-purpose flour*
- *¾ cup (175 ml) rolled oats*
- *1 tablespoon (15 ml) baking powder*
- *¼ teaspoon (1 ml) nutmeg*
- *¼ teaspoon (1 ml) salt*
- *1 tablespoon (15 ml) plus 1 teaspoon (5 ml) sugar, divided*
- *⅓ cup (80 ml) dried cranberries or raisins*
- *½ teaspoon (2 ml) grated orange peel*
- *⅓ cup (80 ml) cold butter or margarine, cut up*
- *½ cup (120 ml) half and half*
- *1 egg*

Glaze

- *½ cup (120 ml) powdered sugar*
- *¼ teaspoon (1 ml) grated orange peel*
- *1 tablespoon (15 ml) orange juice*

Position multipurpose blade in work bowl. Add flour, oats, baking powder, nutmeg, salt, and 1 tablespoon (15 ml) sugar. Process until thoroughly mixed, 5 to 10 seconds. Add dried cranberries and orange peel. Process to coarsely chop cranberries, about 5 seconds. Add butter. Pulse until mixture is crumbly, 5 times, about 2 seconds each.

Add egg to half and half in measuring cup; beat slightly. With processor running, add through feed tube. Process just until dry ingredients are moistened, 5 to 6 seconds.

Turn onto lightly floured surface. With lightly floured hands, knead 2 to 3 times. On greased baking sheet, pat into 7-inch (17.8 cm) circle, 1-inch (2.5 cm) thick. Sprinkle with remaining sugar. With floured knife, cut into 8 wedges. Separate slightly.

Bake at 400°F (204°C) for 15 to 20 minutes, until light golden brown and firm when tapped on top. Cool 5 minutes. Meanwhile, position mini work bowl on processor; add all glaze ingredients. Process until smooth and drizzling consistency, 10 to 15 seconds. If necessary, add additional orange juice ½ teaspoon (2 ml) at a time to desired consistency. Drizzle over warm scones. Serve warm.

Yield: 8 scones (1 scone per serving).

Per serving: About 270 cal, 5 g pro, 39 g carb, 11 g total fat, 6 g sat fat, 50 mg chol, 270 mg sod.

Lemon Cheesecake

Crust

18 *2½-inch (6.25 cm) square graham crackers, broken*

2 *tablespoons (30 ml) sugar*

¼ *cup (60 ml) butter or margarine, melted*

Filling

1-2 *medium lemons*

1 *cup (235 ml) sugar*

2 *packages (8 oz [225 g] each) cream cheese, softened*

2 *tablespoons (30 ml) flour*

4 *eggs*

Position multipurpose blade in work bowl. Add cracker pieces and 2 tablespoons (30 ml) sugar. Pulse until fine, 3 to 4 times, 8 to 10 seconds each.

Drizzle butter evenly over crumbs. Process until blended, 5 to 10 seconds, scraping sides once if necessary. Press firmly into bottom and 1 inch (2.5 cm) up sides of 9-inch (22.9 cm) springform pan. Bake at 350°F (180°C) for 5 to 6 minutes or until set. Cool completely. (For quick cooling, cool 5 minutes and place in freezer for 10 minutes.) Wipe out work bowl.

With swivel blade vegetable peeler, remove thin yellow peel from ½ of one lemon in strips; set aside. Position citrus press in work bowl; juice 1 lemon (to equal about ¼ cup [60 ml]). Set juice aside. Wipe bowl dry. Position multipurpose blade in work bowl. Add 1 cup (235 ml) sugar and lemon peel to work bowl. Process until peel is finely chopped, 20 to 25 seconds. Add cream cheese. Process until blended, 20 to 25 seconds, scraping sides once if necessary. Add flour; pulse to mix, 2 to 3 seconds. Add eggs and lemon juice. Process until smooth, 20 to 25 seconds, scraping sides if necessary.

Pour into pan. Bake at 350°F (180°C) for 35 to 45 minutes, until edges are set and centre is soft-set. Cool 1 to 2 hours on rack. Loosen edges. Refrigerate in pan at least 4 hours.

Yield: 10 to 12 servings.

Per serving: About 370 cal, 7 g pro, 35 g carb, 23 g total fat, 14 g sat fat, 140 mg chol, 260 mg sod.

KitchenAid® Food Processor Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	**50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your Food Processor. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR **In Puerto Rico:** The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 25.	A. Repairs when Food Processor is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Food Processor when operated outside the country of purchase.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Food Processor returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Food Processor should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Food Processor, use the carton and packing materials to pack up your original Food Processor. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

ENGLISH

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Food Processor with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Food Processor should fail within the first year of ownership, take the Food Processor or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Food Processor will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® Food Processor is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Food Processor or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Food Processor will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 13.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Service Outside these Locations

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Food Processor for information on how to obtain service.

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Food Processor in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Food Processor in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Food Processor in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

INTRODUCTION

Preuve d'achat et enregistrement du produit ....Deuxième de couverture

Sécurité du robot culinaire 29

Consignes de sécurité importantes 30

Contraintes électriques 31

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Caractéristiques du robot culinaire 32

Préparation du robot culinaire avant l'utilisation

- Avant la première utilisation 33
- Assemblage du bol à préparation 33
- Assemblage de la lame polyvalente 35
- Assemblage du disque à trancher / râper réversible 35
- Assemblage du mini-bol et de la mini-lame 35
- Assemblage et utilisation du presse-agrumes 36

Utilisation du robot culinaire

- Avant l'utilisation 37
- Niveau maximal de liquide 37
- Mise en marche et arrêt du robot culinaire 37
- Utilisation de la commande Pulse (à impulsion) 38

Démontage du robot culinaire 38

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du robot culinaire 39

Dépannage 40

Suite à la page suivante

FRANÇAIS

Table des matières

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Utilisation de la lame polyvalente....41

Utilisation du disque à trancher / râper réversible....42

Petits conseils utiles....44

RECETTES

Hoummos....46

Salade de chou asiatique....46

Sous-marin Muffuletta végétarien....47

Gratin d'aubergines à la saucisse....48

Scones à la farine d'avoine, aux canneberges et à l'orange....49

Gâteau au fromage au citron....50

GARANTIE ET INFORMATION SUR LE SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du robot culinaire KitchenAid®....51

Garantie de satisfaction totale et de remplacement -
50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia....52

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada....52

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico....52

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires....53

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires....53

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange....53

Sécurité du robot culinaire

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d’alerte de sécurité.

Ce symbole d’alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d’autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d’alerte de sécurité et le mot “DANGER” ou “AVERTISSEMENT”. Ces mots signifient :

DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Veuillez lire toutes les directives.
2. N'immergez pas le robot culinaire dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques de choc électrique.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil après l'usage, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces en mouvement.
6. N'utilisez aucun appareil qui présente un défaut de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Retournez l'appareil au Centre de service après-vente autorisé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour y faire effectuer des réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant pourrait poser des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
10. Évitez que les mains et les ustensiles entrent en contact avec les lames ou les disques en mouvement pendant la préparation des aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Il est possible d'utiliser un grattoir, mais seulement lorsque le robot culinaire n'est pas en marche.
11. Les lames sont acérées. Veuillez les manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame de coupe ou les disques sur le socle tant que le bol n'est pas mis convenablement en place.
13. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
14. N'enfoncez jamais d'aliments avec les doigts. Servez-vous toujours du poussoir.
15. N'essayez pas de démonter le mécanisme de verrouillage du couvercle.
16. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Contraintes électriques

⚠AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

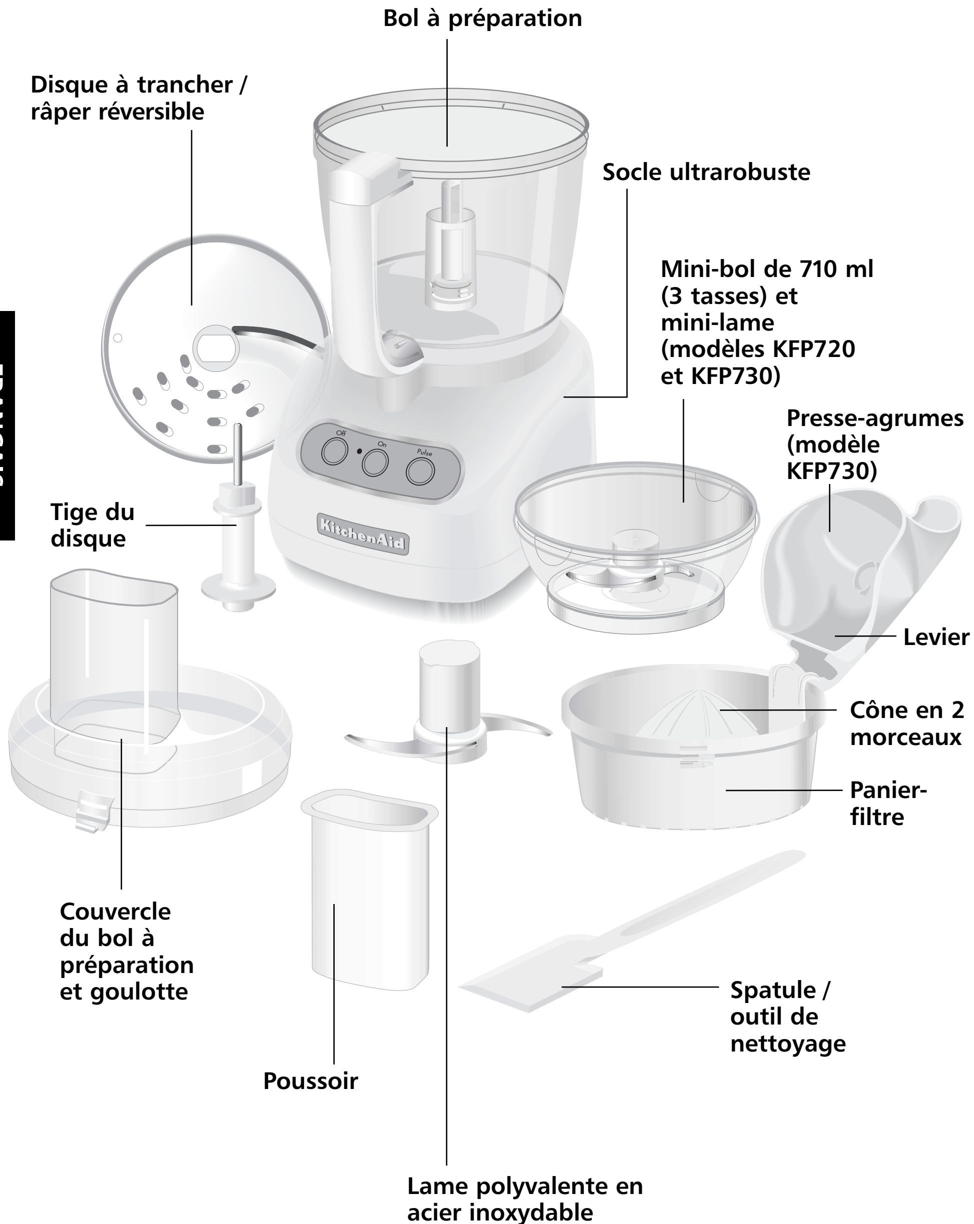
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Tension : 120 c.a. uniquement
Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Ce robot culinaire a une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si le branchement est toujours incomplet, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Caractéristiques du robot culinaire



Caractéristiques du robot culinaire

Couvercle du bol à préparation et goulotte
La goulotte permet d'introduire les aliments longs sans devoir trop les trancher. Contrairement à la goulotte extra-large, il n'y a pas de système de verrouillage, de sorte que la goulotte peut être entièrement remplie d'aliments.

Poussoir
Fait passer aisément les aliments par la goulotte.

Bol à préparation de 1,7 litre (7 tasses)
Le bol robuste en polycarbonate assure une grande capacité convenant à la plupart des tâches de préparation des aliments.

Mini-bol de 710 ml (3 tasses) et mini-lame (modèles KFP720 et KFP730)
Le bol de 710 ml (3 tasses) et la lame en acier inoxydable sont parfaits pour les petites quantités à hacher et à mélanger.

Presse-agrumes (modèle KFP730)
Le presse-agrumes est formé d'un panier-filtre, d'un cône en 2 morceaux et d'un levier. Utilisez le cône extérieur amovible pour extraire le jus des gros agrumes, comme les pamplemousses, et le cône intérieur pour les citrons et les limes.

Disque à trancher / râper réversible
Ce disque à trancher (2 mm) et râper (4 mm) réversible est une lame qui tranche avec précision d'un côté et râpe de manière uniforme la plupart des fruits, des légumes et des fromages durs de l'autre côté.

Tige du disque
La tige s'ajuste sur l'axe du socle, ainsi qu'au bas du disque à trancher / râper réversible.

Lame polyvalente en acier inoxydable
Polyvalente, la lame hache, émince, mélange et émulsifie en l'espace de quelques secondes.

Socle ultrarobuste
Le socle incorpore les boutons OFF, ON et Pulse (arrêt, marche et à impulsion) ainsi que l'axe qui fait tourner les lames et les disques.

Spatule / outil de nettoyage
Sa forme spéciale permet d'enlever facilement les aliments des bols, des disques et des lames.

FRANÇAIS

Préparation du robot culinaire avant l'utilisation

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, lavez à la main ou au lave-vaisselle le bol à préparation, le couvercle du bol à préparation, le mini-bol, le poussoir de la goulotte, les disques et les lames (consultez la section « Nettoyage du robot culinaire » à la page 39).

Assemblage du bol à préparation

1. Déposez le socle du robot culinaire sur une surface plane et sèche du comptoir, les commandes dirigées vers vous. Ne branchez pas le robot de cuisine avant qu'il ne soit entièrement assemblé.

Suite à la page suivante

Préparation du robot culinaire avant l’utilisation

2. En vous assurant que la poignée se trouve légèrement à gauche du centre, placez le bol à préparation sur le socle et insérez bien au centre.
3. Saisissez la poignée du bol à préparation et tournez le bol vers la droite jusqu’à ce qu’il s’enclenche.



⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

4. Insérer la lame ou le disque désiré dans le bol de préparation. Consulter les directives de montage de la lame ou du disque.
5. Placez le couvercle du bol sur le bol à préparation de façon à ce que la goulotte soit légèrement à gauche de la poignée du bol. Saisissez la goulotte et tournez le couvercle vers la droite jusqu’à ce qu’il s’enclenche.



REMARQUE : Pour éviter d’endommager le bol de travail, n’installez pas le couvercle du bol avant que ce dernier ne soit verrouillé sur la base.

6. Introduisez le poussoir dans la goulotte.



⚠AVERTISSEMENT



Risque d’incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

7. Branchez le cordon d’alimentation dans une prise de courant.

REMARQUE : Votre robot culinaire peut seulement se mettre en marche si le bol à préparation et le couvercle du bol sont convenablement fixés et verrouillés sur le socle.

Pour éviter d’endommager le bol de travail, ne le retirez pas de la base sans d’abord retirer le couvercle du bol de travail.

Préparation du robot culinaire avant l'utilisation

Assemblage de la lame polyvalente

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

1. Placer la lame sur la tige d'entraînement.
2. Faire tourner la lame pour qu'elle se mette en place sur la tige.



Assemblage du disque à trancher / râper réversible

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

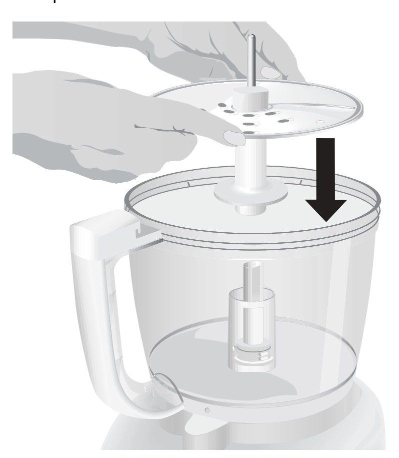
Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

1. Saisir le disque avec les doigts en évitant les lames à trancher et à râper. Pour trancher, placer la lame simple surélevée vers le haut; pour râper, placer les lames multiples surélevées vers le haut.
2. Ajustez l'ouverture centrale du disque sur la tige du disque. Tournez la tige vers la gauche pour enclencher le disque.

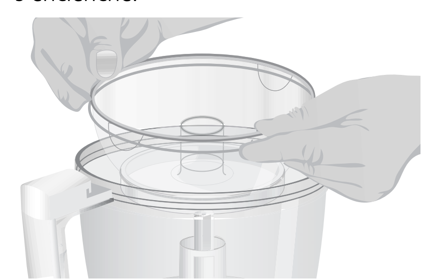


3. Placez le disque et la tige assemblés sur l'axe du socle. Il sera peut-être nécessaire de faire tourner légèrement le disque pour qu'il soit bien aligné et qu'il s'enclenche.



Assemblage du mini-bol et de la mini-lame

1. Placez le mini-bol dans le bol à préparation sur l'axe du socle. Faites tourner le mini-bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Suite à la page suivante

Préparation du robot culinaire avant l'utilisation

⚠AVERTISSEMENT

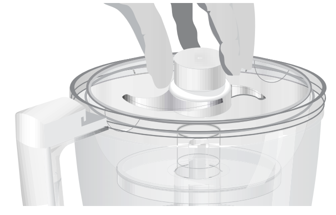
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

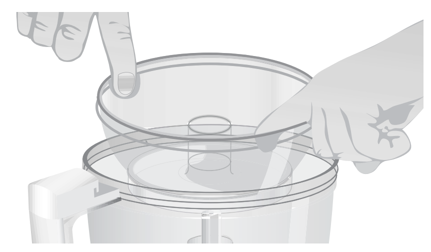
Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

FRANÇAIS

2. Ajustez la mini-lame sur l'axe du socle. Il sera peut-être nécessaire de faire tourner la lame jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



3. Pour retirer le mini-bol après l'usage, soulevez-le à l'aide des deux doigts de retenue positionnés en haut sur le pourtour du bol.

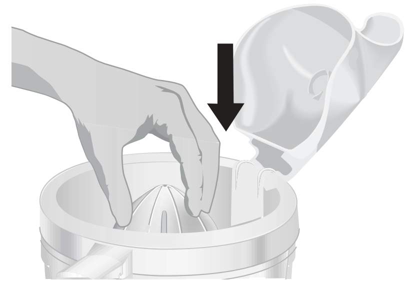


Assemblage et utilisation du presse-agrumes

1. Mettez le bol à préparation en place sur le socle et enclenchez-le.
2. Placez le panier-filtre dans le bol et mettez la pince de verrouillage en place à la gauche de la poignée du bol à préparation.
3. Tournez le panier vers la gauche jusqu'à ce que la pince s'enclenche dans la poignée.



4. Le cône en 2 morceaux vous offre deux formats. Utilisez le cône extérieur pour les pamplemousses, les oranges et les autres gros agrumes. Retirez le cône extérieur pour faire apparaître un cône intérieur plus petit qui est idéal pour les citrons et les limes.
5. Ouvrez le couvercle et mettez le cône dans le panier-filtre, sur l'axe du socle. Il sera peut-être nécessaire de faire tourner le cône jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



6. Coupez le fruit en deux.
7. Placez la moitié du fruit sur le cône.
8. Fermez le couvercle du panier-filtre. Abaissez le levier en appuyant fermement avec la paume de la main afin de maintenir la pression. N'actionnez le presse-agrumes que lorsque le levier est abaissé et maintient le fruit sur le cône.



Préparation du robot culinaire avant l'utilisation

REMARQUE : Pour éviter les éclaboussures, utilisez le presse-agrumes avec le bras-levier à pince.

9. Actionnez le presse-agrumes en appuyant sur le bouton ON (marche) ou le bouton Pulse (à impulsion).
10. Lorsque le jus est extrait, appuyez sur le bouton OFF (arrêt).

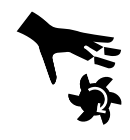
REMARQUE : Ne dépassez pas le repère indiquant le niveau maximal de liquide sur le bol à préparation, sans quoi le jus risque de se répandre hors du bol.

11. Débranchez le robot culinaire.
12. Déverrouillez le panier-filtre en le tournant vers la droite. Retirez le fruit pressé, le cône et le panier-filtre du bol à préparation.
13. Retirez le bol à préparation du robot culinaire et versez le jus dans le contenant désiré.
14. Pour retirer le levier retenu au panier-filtre par la pince de verrouillage afin de procéder au nettoyage, tirez sur la pince au fond du panier et retirez le levier du panier.
15. Lorsque vous fixez à nouveau le levier au panier-filtre, assurez-vous que les pattes de la pince s'enclenchent d'une façon sécuritaire dans les deux trous au fond du panier.

FRANÇAIS

Utilisation du robot culinaire

⚠AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

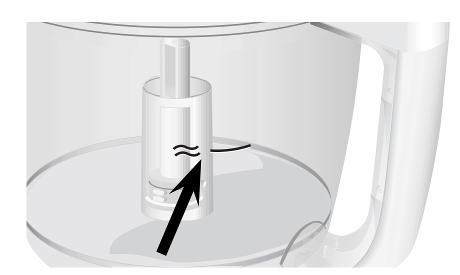
Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Avant l'utilisation

Avant de mettre le robot culinaire en marche, assurez-vous que le bol à préparation, les lames et le couvercle du bol à préparation sont bien assemblés sur le socle du robot culinaire. (Consultez la section « Préparation du robot culinaire avant l'utilisation » aux pages 33 à 37).

Niveau maximal de liquide

Le repère sur le bol à préparation indique le niveau maximal de liquide pouvant être préparé par le robot culinaire.



Mise en marche et arrêt du robot culinaire

1. Appuyez sur le bouton ON pour mettre le robot culinaire en marche. L'appareil fonctionnera de façon ininterrompue et le témoin lumineux s'allumera.



Suite à la page suivante

Utilisation du robot culinaire

2. Pour arrêter le robot culinaire, appuyez sur le bouton OFF. Le témoin lumineux s'éteindra et un frein automatique arrêtera en l'espace de quelques secondes le mouvement de la lame ou du disque.
3. Attendez l'arrêt complet de la lame ou du disque avant d'enlever le couvercle du bol à préparation. Assurez-vous d'éteindre le robot culinaire avant d'enlever le couvercle du bol à préparation ou de débrancher l'appareil.

REMARQUE : Si l'appareil ne fonctionne pas, assurez-vous que le bol à préparation et le couvercle sont verrouillés correctement sur le socle. (Consultez la section « Préparation du robot culinaire avant l'utilisation » aux pages 33 à 37).

Utilisation de la commande Pulse (à impulsion)

La commande Pulse offre un contrôle précis de la durée et de la fréquence du traitement des aliments. Elle est idéale pour les tâches exigeant un traitement délicat. Il suffit d'appuyer sur le bouton Pulse et de le maintenir enfoncé pour que le robot se mette à fonctionner en mode intermittent, et de relâcher ce bouton pour qu'il s'arrête. Le témoin lumineux s'allume chaque fois que l'on appuie sur le bouton Pulse.

FRANÇAIS

Démontage du robot culinaire

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

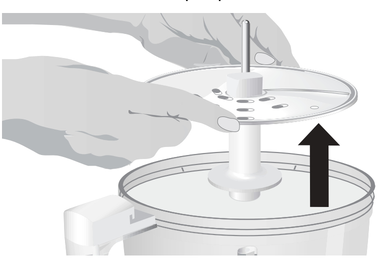
Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

1. Appuyer sur le bouton OFF (arrêt).
2. Débrancher le Robot culinaire avant de le démonter.
3. Tournez le couvercle du bol à préparation vers la gauche et retirez-le.



4. Si vous vous servez du disque, enlevez-le avant de retirer le bol. Placez deux doigts sous chaque côté du disque et soulevez-le ainsi que la tige du disque hors du bol à préparation.



5. Si vous vous servez du mini-bol, retirez le bol en le saisissant à l'aide des deux doigts de retenue positionnés à l'intérieur du bol.



Démontage du robot culinaire

6. Tournez le bol à préparation vers la gauche pour le dégager du socle. Soulevez-le pour le retirer.



7. Vous pouvez retirer la lame polyvalente du bol à préparation avant de vider son contenu. La lame peut aussi être maintenue en place pendant que vous videz le contenu du bol. Pour ce faire, il suffit de saisir le bol par dessous en mettant un doigt à travers l'ouverture du centre pour maintenir la lame en place, puis de vider le bol et de nettoyer la lame à l'aide d'une spatule.



FRANÇAIS

Nettoyage du robot culinaire

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

1. Appuyez sur le bouton OFF.
2. Débranchez le robot culinaire avant de le nettoyer.
3. Nettoyez le socle et le cordon d'alimentation avec un chiffon humecté d'eau tiède savonneuse et essuyez-les avec un chiffon humide. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer.
4. Toutes les autres pièces du robot culinaire vont au lave-vaisselle. Veillez à les placer loin des éléments chauffants exposés à l'intérieur du lave-vaisselle. Si vous lavez les pièces du robot culinaire à la main, évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des tampons à récurer. Ceux-ci pourraient rayer le bol à préparation et le couvercle ou altérer leur fini. Séchez bien toutes les pièces après les avoir lavées.
5. Rangez toujours le bol à préparation et le couvercle du bol en position déverrouillée lorsque le robot n'est pas utilisé afin d'éviter d'endommager le système de verrouillage du bol.



6. Enroulez le cordon d'alimentation autour du bol à préparation. Fixez bien la fiche en l'accrochant au cordon d'alimentation.

Dépannage

- **Si votre robot culinaire cesse de fonctionner, vérifiez les points suivants :**

– S'assurer que le bol de préparation et le couvercle du bol de préparation sont correctement verrouillés sur la base.
– Voir si le Robot culinaire est branché dans une prise électrique adéquate. Si tel est le cas, débrancher le Robot culinaire.

⚠AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

– Brancher le Robot culinaire.
– Si le robot culinaire continue de ne pas fonctionner, vérifier le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique alimentant le robot culinaire et s'assurer que le circuit est fermé.

- **Si le robot culinaire tranche au lieu de râper (ou vice versa) lors de l'utilisation du disque réversible :**

– S'assurer que la face surélevée de la lame du disque est orientée vers le haut sur la tige-support du disque. Pour trancher, placer la lame simple surélevée vers le haut. Pour râper, placer les lames multiples surélevées vers le haut.

- **Si le robot culinaire s'éteint pendant la préparation :**

– Le robot culinaire surchauffe peut-être. Si le moteur dépasse une certaine température, le robot culinaire s'arrête automatiquement pour empêcher les dommages. Cela se produit très rarement. Dans ce cas, appuyez sur le bouton OFF et laissez le robot culinaire refroidir pendant 15 minutes avant de le faire fonctionner de nouveau. Si le robot culinaire ne fonctionne toujours pas, laissez-le refroidir encore 15 minutes.

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, veuillez communiquer avec KitchenAid ou avec un centre de réparations autorisé.

États-Unis/Puerto Rico : 1-800-541-6390
Canada : 1-800-807-6777
Mexique : 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Consultez la section Garantie et réparations des produits KitchenAid de la page 51 pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le robot culinaire chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.

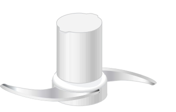
Conseils pour la préparation des aliments

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.



UTILISATION DE LA LAME POLYVALENTE

Pour hacher les fruits ou les légumes frais :

Pelez, évidez et enlevez les pépins. Coupez les aliments en morceaux de 2,5 cm à 3,75 cm (1 po à 1½ po). Hachez les aliments par brèves impulsions, de 1 à 2 secondes chacune, jusqu'à ce qu'ils aient la taille voulue. Raclez les parois du bol au besoin.

Pour réduire des fruits et des légumes cuits en purée (sauf les pommes de terre) :

Ajoutez 60 ml (¼ tasse) du liquide de la recette par 235 ml (1 tasse) d'aliments. Hachez les aliments par brèves impulsions jusqu'à ce qu'ils soient hachés fin. Continuez à faire tourner le robot jusqu'à ce qu'ils aient la consistance voulue. Raclez les parois du bol au besoin.

Pour préparer une purée de pommes de terre :

Râpez les pommes de terre cuites chaudes à l'aide du disque à râper. Remplacez le disque à râper par la lame polyvalente, puis ajoutez du beurre ramolli, du lait et l'assaisonnement. Faites tourner le robot par impulsions 3 à 4 fois, de 2 à 3 secondes chaque fois, jusqu'à ce que la consistance soit lisse et que le lait soit tout absorbé. Ne surpréparez pas les aliments en faisant tourner le robot inutilement.

Pour hacher des fruits secs (ou collants) :

Les aliments doivent être froids. Ajoutez 60 ml (¼ tasse) de farine de la recette par 120 ml (½ tasse) de fruits secs. Hachez par brèves impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Pour hacher finement les zestes d'agrumes :

Pelez à l'aide d'un couteau bien aiguisé la partie colorée du zeste de l'agrume (sans membrane blanche). Coupez le zeste en fines lanières. Faites tourner le robot jusqu'à ce que le zeste soit haché fin.

Pour émincer l'ail ou hacher les fines herbes fraîches ou de petites quantités de légumes :

Pendant que le robot tourne, ajoutez les aliments par la goulotte. Faites tourner le robot jusqu'à ce qu'ils soient hachés. Pour de meilleurs résultats, veillez à ce que le bol à préparation et les herbes soient bien secs avant de hacher.

Pour hacher les noix ou faire du beurre d'arachide :

Hachez jusqu'à 710 ml (3 tasses) de noix jusqu'à l'obtention de la consistance voulue par brèves impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Pour une consistance plus grossière, hachez moins d'aliments à la fois, par impulsions 1 ou 2 fois, de 1 à 2 secondes chaque fois. Continuez avec des impulsions plus fréquentes pour obtenir une consistance plus fine. Pour le beurre d'arachide, faites tourner le robot de façon ininterrompue jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Réfrigérez.

Pour hacher la viande, la volaille ou les fruits de mer cuits ou crus :

Les aliments doivent être très froids. Coupez en morceaux de 2,5 cm (1 po). Hachez jusqu'à 227 g (½ livre) à la fois jusqu'à l'obtention de la consistance voulue par brèves impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Raclez les parois du bol au besoin.

Suite à la page suivante

Conseils pour la préparation des aliments

Pour faire de la chapelure, des miettes de biscuits ou de craquelins :

Coupez les aliments en morceaux de 3,75 cm à 5 cm (1½ po à 2 po). Faites tourner le robot jusqu'à ce qu'ils soient hachés fin. Pour une consistance plus grossière, hachez par impulsions 2 à 3 fois, de 1 à 2 secondes chaque fois. Faites ensuite tourner le robot jusqu'à ce qu'ils soient hachés fin.

Pour fondre le chocolat nécessaire pour une recette :

Dans le bol à préparation, mélangez le chocolat et le sucre de la recette. Faites tourner le robot jusqu'à ce que le chocolat soit haché fin. Faites chauffer le liquide de la recette. Pendant que le robot tourne, ajoutez le liquide chaud par la goulotte. Continuez à faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Pour râper des fromages à pâte dure comme le parmesan et le romano :

N'essayez jamais de râper du fromage dans lequel on ne peut insérer la lame d'un couteau aiguisé. Vous pouvez utiliser la lame polyvalente pour râper des fromages à pâte dure. Coupez le fromage en morceaux de 2,5 cm (1 po). Mettez dans le bol à préparation. Hachez par brèves impulsions jusqu'à ce qu'il soit haché grossièrement. Faites ensuite tourner le robot de façon ininterrompue jusqu'à ce qu'il soit râpé fin. Des morceaux de fromage peuvent aussi être ajoutés par la goulotte pendant que le robot tourne.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

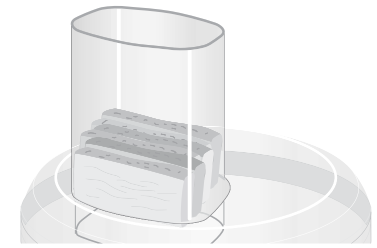
Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.



UTILISATION DU DISQUE / À TRANCHER / RÂPER RÉVERSIBLE

Pour couper des morceaux de légumes et de fruits en julienne ou en bâtonnets :

Utilisez le côté du disque pour trancher. Coupez les aliments pour qu'ils puissent entrer horizontalement dans la goulotte. Mettez les aliments horizontalement dans la goulotte. Faites passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme pour faire des bâtonnets. Rempilez les tranches à la verticale ou à l'horizontale dans la goulotte. Faites-les passer dans le robot en exerçant une pression uniforme.



Conseils pour la préparation des aliments

Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes longs et de diamètre relativement petit, comme le céleri, les carottes et les bananes :

Coupez les aliments pour qu'ils puissent entrer dans la goulotte horizontalement ou verticalement. Remplissez bien la goulotte pour que les aliments restent bien en place. Faites passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.

Pour trancher ou râper les fruits et les légumes ronds comme les oignons, les pommes et les poivrons verts :

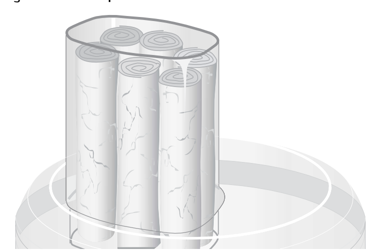
Pelez, évidez et enlevez les pépins. Coupez les aliments en deux ou en quatre pour qu'il soit possible de les introduire dans la goulotte. Mettez les aliments dans la goulotte. Il est parfois plus facile de retirer le couvercle du bol à préparation et d'insérer les gros aliments par le bas de la goulotte plutôt que par le haut. Remettre le couvercle du bol de préparation. Préparer en appliquant une pression uniforme.

Pour trancher ou râper les petits fruits et légumes comme les fraises, les champignons et les radis :

Mettez les aliments verticalement ou horizontalement, en couches successives, dans la goulotte. Remplissez la goulotte de façon à ce que les aliments restent bien en place. Faites passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.

Pour râper les épinards et autres légumes à feuilles :

Utilisez le côté du disque pour trancher. Empilez les feuilles. Enroulez-les et mettez-les debout dans la goulotte. Faites passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.



Pour trancher la viande ou la volaille crue, comme les viandes pour les sautés :

Coupez ou roulez les aliments pour pouvoir les introduire dans la goulotte. Enveloppez et congelez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher, de 30 minutes à 2 heures, selon l'épaisseur. Assurez-vous que l'on peut encore y introduire la pointe d'un couteau aiguisé. Sinon, laissez décongeler légèrement. Faites passer les aliments dans le robot en exerçant une pression uniforme.

Pour trancher la viande ou la volaille cuite, y compris le salami, le pepperoni, etc. :

Les aliments doivent être très froids. Coupez-les en morceaux pour pouvoir les introduire dans la goulotte. Faites passer les aliments dans le robot en exerçant une pression ferme et uniforme.

Pour râper les fromages à pâte molle et à pâte dure :

Les fromages à pâte dure doivent être très froids. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les fromages à pâte molle comme le mozzarella, congelez le fromage pendant 10 à 15 minutes avant de le râper. Coupez-le pour pouvoir l'introduire dans la goulotte. Préparer en appliquant une pression uniforme.

Petits conseils utiles

⚠AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

FRANÇAIS

1. Ne traitez pas d'aliments si durs ou congelés si fermement que vous ne pouvez pas les percer avec le bout d'un couteau pointu. Les aliments durs peuvent endommager la lame ou le moteur. Si un aliment dur, tel qu'une carotte, se coince ou se loge sur la lame, arrêtez et débranchez le robot de cuisine. Retirez la lame et enlevez délicatement l'aliment de la lame.
2. Ne remplissez pas trop le bol à préparation ou le mini-bol. Pour les mélanges clairs, ne remplissez le bol à préparation que jusqu'à la moitié ou aux deux tiers. Pour les mélanges épais, remplissez le bol à préparation jusqu'aux trois quarts. Pour les liquides, remplissez jusqu'au niveau maximal tel qu'il est indiqué à la page 37. Pour hacher, le bol à préparation ne doit pas être rempli à plus d'un tiers ou de la moitié. Servez-vous du mini-bol pour des quantités inférieures à 235 ml (1 tasse) de liquide ou 120 ml (½ tasse) d'aliments solides.
3. Placez le disque à trancher de façon à ce que la surface coupante soit à droite de la goulotte pour permettre une rotation complète de la lame avant qu'elle n'entre en contact avec les aliments.
4. Pour tirer profit au maximum de la vitesse du robot, introduisez les ingrédients à hacher par la goulotte pendant que le robot est en marche.
5. Pour de meilleurs résultats, variez la pression exercée lorsque vous tranchez ou râpez en fonction des aliments. En principe, exercez une légère pression pour les aliments délicats et mous (fraises, tomates, etc.), une pression moyenne pour les aliments à texture moyenne (courgettes, pommes de terre, etc.) et une pression ferme pour les aliments plus durs (carottes, pommes, fromages à pâte dure, viandes partiellement congelées, etc.).
6. Les fromages à pâte molle ou moyennement dure peuvent s'étaler ou s'enrouler sur le disque à râper. Pour éviter ceci, ne râpez que des fromages bien froids.
7. Certains aliments minces comme les carottes et le céleri que l'on dispose seuls dans la goulotte peuvent tomber, ce qui donne pour résultat des tranches irrégulières. Pour éviter ceci au maximum, coupez l'aliment en plusieurs morceaux et placez ces morceaux ensemble dans la goulotte.
8. Pour la préparation de pâte à gâteaux, biscuits ou pains éclairs, servez-vous de la lame polyvalente pour bien mélanger d'abord les matières grasses et le sucre de façon à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les ingrédients secs en dernier. Mettez les noix et les fruits sur le mélange de farine pour éviter de trop les hacher. Faites tourner le robot par brèves impulsions jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés avec les autres ingrédients. Ne surpréparez pas les aliments en faisant tourner le robot inutilement.
9. Lorsque les aliments tranchés ou râpés s'empilent d'un côté du bol, arrêtez le robot et redistribuez les aliments à l'aide d'une spatule.
10. Lorsque les aliments tranchés ou râpés atteignent le fond du disque dans le bol à préparation, retirez-les.

Petits conseils utiles

11. Il est possible qu'une fois les aliments tranchés ou râpés, de gros morceaux restent au-dessus du disque. Ils peuvent être coupés à la main et ajoutés au reste du mélange si désiré.
12. Organisez les tâches à accomplir pour minimiser le nettoyage du bol. Préparez les ingrédients secs ou durs avant les ingrédients liquides.
13. Pour nettoyer rapidement et facilement la lame polyvalente, videz le bol à préparation, remettez le couvercle en place et faites tourner la lame par impulsions de 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'elle soit propre.
14. Après avoir retiré le couvercle du bol à préparation, déposez-le à l'envers sur le comptoir. Cela vous aidera à garder le comptoir propre.
15. Pour vider le bol à préparation sans enlever la lame polyvalente, saisissez le bol à préparation par dessous en mettant un doigt à travers l'ouverture du centre pour maintenir la lame en place. Videz ensuite le bol et nettoyez la lame à l'aide de la spatule.
16. Votre robot culinaire n'est pas conçu pour exécuter ces opérations :
    - Moudre les grains de café, les grains de céréales ou les épices dures.
    - Moudre les os ou autres parties non comestibles des aliments.
    - Liquéfier les fruits ou les légumes crus.
    - Trancher les œufs durs ou les viandes non refroidies.
17. Si une pièce en plastique se décolore au contact des aliments préparés à l'aide du robot culinaire, nettoyez-la avec du jus de citron.

Hoummos

- *1-2 citrons moyens*
- *1 gousse d'ail*
- *15 ml (1 c. à soupe) de feuilles de persil frais*
- *2 boîtes (425 g [15 oz]) de pois chiches, égouttés (réservez le liquide)*
- *60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive*
- *30 ml (2 c. à soupe) de tahina (pâte de sésame grillé), si désiré*
- *5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame foncée*
- *0,5-1 ml (⅛-¼ c. à thé) de poivre de Cayenne*
- *2 ml (½ c. à thé) de sel*

Mettez le presse-agrumes dans le bol à préparation ; extrayez le jus des citrons (environ 90 ml [6 c. à soupe]). Mettez le jus de côté. Essuyez le bol.

Mettez la lame polyvalente dans le bol à préparation. Pendant que le moteur tourne, ajoutez l'ail. Faites tourner pour hacher, pendant 5 à 10 secondes. Ajoutez le persil ; faites tourner pour hacher, pendant 8 à 10 secondes. Ajoutez le reste des ingrédients et le jus de citron. Faites tourner jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse, environ 1 minute, en raclant les parois du bol une ou deux fois au besoin. Si nécessaire, ajoutez le liquide réservé, 15 ml (1 c. à soupe) à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Servez avec du pain pita si désiré.

Donne : 18 portions de 30 ml (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 70 calories, 2 g de protéines, 6 g de glucides, 4 g de matières grasses totales, 0 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 190 mg de sodium.

Salade de chou asiatique

- *½ chou chinois (nappa) moyen d'environ 455 g (1 lb)*
- *1 petit oignon rouge*
- *45 ml (3 c. à soupe) de graines de tournesol*
- *1 paquet de 85 g (3 oz) de nouilles ramen au poulet ou orientales*
- *60 ml (¼ tasse) d'huile végétale*
- *30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre*
- *30 ml (2 c. à soupe) de sucre*

Mettez le disque à trancher / râper réversible dans le bol à préparation pour émincer. Ajoutez le chou et l'oignon, en les coupant afin qu'ils puissent entrer dans la goulotte, si nécessaire. Faites tourner le robot pour trancher. Retirez et placez dans un grand bol à servir. Ajoutez les graines de tournesol.

Retirez l'enveloppe d'assaisonnement des nouilles. Mettez de côté. Émiettez les nouilles et ajoutez au mélange de chou.

Remplacez le disque à trancher / râper par le mini-bol et la mini-lame. Ajoutez l'huile, le vinaigre, le sucre et le contenu de l'enveloppe d'assaisonnement des nouilles dans le mini-bol. Faites tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et épaisse. Versez sur le chou. Remuez pour enrober.

Donne : 8 portions.

Par portion : Environ 150 calories, 3 g de protéines, 13 g de glucides, 10 g de matières grasses totales, 1,5 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 150 mg de sodium.

Sous-marin Muffuletta végétarien

1 gousse d'ail
3 grandes feuilles de basilic frais ou 5 ml (1 c. à thé) de basilic sec
60 ml (1/4 tasse) d'olives vertes farcies
60 ml (1/4 tasse) d'olives mûres dénoyautées
170 g (6 oz) de provolone
2 grosses carottes, coupées en morceaux de 6,25 cm (2 1/2 po)
30-45 ml (2-3 c. à soupe) d'huile d'olive, divisé
1 courgette moyenne, coupée en morceaux de 6,25 cm (2 1/2 po)
1/4 d'un petit oignon rouge
15-30 ml (1-2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
2 ml (1/2 c. à thé) de sucre
2 tomates oblongues moyennes
4 sous-marins, partagés en deux et beurrés, si désiré

Mettez le mini-bol et la mini-lame dans le bol à préparation. Pendant que le robot tourne, ajoutez l'ail et le basilic par la goulotte. Faites tourner jusqu'à ce que le tout soit bien haché, environ 10 secondes. Ajoutez les olives vertes et les olives mûres. Hachez par impulsions 3 à 4 fois, environ 1 seconde chaque fois. Mettez de côté.

Remplacez le mini-bol et la mini-lame par le disque à trancher / râper réversible pour râper. Ajoutez le fromage en le coupant de façon à ce qu'il puisse être introduit par la goulotte, si nécessaire. Faites tourner pour râper. Mettez de côté. Essuyez le bol à préparation, si nécessaire.

Renversez le disque pour trancher. Ajoutez les carottes. Faites tourner pour trancher dans le sens de la longueur.

Faites chauffer 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les carottes. Faites cuire pendant 3 à 5 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais fermes. Entassez sur le bord de la poêle.

Pendant ce temps, ajoutez la courgette et l'oignon par la goulotte. Faites tourner pour trancher et ajoutez dans la poêle, en ajoutant de l'huile, si nécessaire. Faites cuire 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres. Retirez la poêle du feu.

Ajoutez le mélange d'olives, le vinaigre et le sucre dans la poêle. Remuez délicatement. Couvrez et laissez mariner pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, ajoutez les tomates par la goulotte. Faites tourner pour trancher. Mettez de côté.

Avec une cuillère, répartissez le mélange sur les sous-marins. Garnissez de tomates et de fromage. Placez sous le gril pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage bouillonne.

Donne : 4 portions de 1 sous-marin.

Par portion : Environ 470 calories, 19 g de protéines, 44 g de glucides, 24 g de matières grasses totales, 11 g de graisses saturées, 30 mg de cholestérol, 950 mg de sodium.

Gratin d'aubergines à la saucisse

*455 g (1 lb) de saucisse italienne à la dinde ou au porc**
60 ml (¼ tasse) de persil frais, légèrement tassé
85 g (3 oz) de provolone ou de mozzarella
1 aubergine moyenne pelée
55 g (2 oz) de parmesan
235 ml (1 tasse) de ricotta
1 œuf
1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir
475 ml (2 tasses) de sauce à spaghetti

Vaporisez un plat allant au four de 30,5 x 20,3 cm (12 x 8 po) d'aérosol de cuisson antiadhésif. Faites cuire la saucisse dans une poêle moyenne à feu moyen-vif, jusqu'à ce qu'elle soit complètement cuite. Égouttez et mettez de côté.

Mettez le mini-bol et la mini-lame dans le bol à préparation. Pendant que le robot tourne, ajoutez le persil par la goulotte. Faites tourner jusqu'à ce que le tout soit bien haché, de 8 à 10 secondes. Mettez de côté.

Mettez le disque à trancher / râper réversible dans le bol à préparation pour râper. Râpez le provolone. Mettez de côté. Renversez le disque pour trancher. Ajoutez l'aubergine en la coupant afin qu'elle puisse entrer par la goulotte. Faites tourner pour trancher. Mettez de côté.

Mettez la lame polyvalente dans le bol à préparation. Pendant que le robot tourne, ajoutez le parmesan. Faites tourner pour hacher finement, pendant 20 à 30 secondes. Ajoutez le ricotta, l'œuf et le poivre. Faites tourner jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, pendant 20 à 30 secondes.

Versez 120 ml (½ tasse) de sauce à spaghetti dans le fond du plat allant au four. Recouvrez avec la moitié de l'aubergine et la moitié de la saucisse. Étalez le mélange ricotta. Saupoudrez de persil. Recouvrez avec le reste de l'aubergine, de la saucisse et de la sauce. Faites cuire à découvert à 180 °C (350 °F) pendant 40 minutes. Saupoudrez de fromage provolone. Faites cuire 15 à 20 minutes de plus ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que l'aubergine soit tendre.

* Si désiré, la saucisse peut être omise de manière à en faire un plat principal végétarien.

Donne : 6 portions.

Par portion : Environ 380 calories, 31 g de protéines, 15 g de glucides, 22 g de matières grasses totales, 10 g de graisses saturées, 125 mg de cholestérol, 780 mg de sodium.

Scones à la farine d'avoine, aux canneberges et à l'orange

Scones

355 ml (1½ tasse) de farine tout usage
175 ml (¾ tasse) de flocons d'avoine
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
1 ml (¼ c. à thé) de muscade
1 ml (¼ c. à thé) de sel
15 ml (1 c. à soupe) plus 5 ml (1 c. à thé) de sucre, divisé
80 ml (⅓ tasse) de canneberges ou de raisins secs
2 ml (½ c. à thé) d'écorce d'orange râpée
80 ml (⅓ tasse) de beurre ou de margarine, froid, coupé
120 ml (½ tasse) de demi-crème
1 oeuf

Glaçage

120 ml (½ tasse) de sucre en poudre
1 ml (¼ c. à thé) d'écorce d'orange râpée
15 ml (1 c. à soupe) de jus d'orange

Mettez la lame polyvalente dans le bol à préparation. Ajoutez la farine, les flocons d'avoine, la poudre à pâte, la muscade, le sel et 15 ml (1 c. à soupe) de sucre. Faites tourner le robot jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, pendant 5 à 10 secondes. Ajoutez les canneberges sèches et l'écorce d'orange. Faites tourner le robot pour que les canneberges soient grossièrement hachées, environ 5 secondes. Ajoutez le beurre. Faites tourner le robot par impulsions 5 fois, environ 2 secondes chaque fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux.

Dans une tasse à mesurer, combinez l'oeuf et la demi-crème. Battez légèrement. Pendant que le robot tourne, ajoutez ce mélange par la goulotte. Faites tourner le robot jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés, pendant 5 à 6 secondes.

Retournez sur une surface légèrement farinée. Avec les mains légèrement farinées, pétrissez 2 à 3 fois. Formez en tapotant un cercle de 17,8 cm (7 po) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur sur une plaque à pâtisserie graissée. Saupoudrez le sucre restant. Coupez en 8 pointes avec un couteau fariné. Séparez légèrement les pointes.

Faites cuire à 204 °C (400 °F) pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les pointes soient légèrement dorées et fermes sur le dessus. Laissez refroidir 5 minutes. Pendant ce temps, mettez le mini-bol à préparation sur le robot. Ajoutez tous les ingrédients à glaçage. Faites tourner le robot jusqu'à l'obtention de la consistance lisse d'un coulis, pendant 10 à 15 secondes. Si nécessaire, ajoutez 2 ml (½ c. à thé) de jus d'orange à la fois, pour obtenir la consistance désirée. Faites couler sur les scones chauds. Servez chaud.

Donne : 8 portions de 1 scone.

Par portion : Environ 270 calories, 5 g de protéines, 39 g de glucides, 11 g de matières grasses totales, 6 g de graisses saturées, 50 mg de cholestérol, 270 mg de sodium.

Gâteau au fromage au citron

Croûte

18 *carrés de 6,25 cm (2½ po) de biscuits Graham, émiettés*

30 *ml (2 c. à soupe) de sucre*

60 *ml (¼ tasse) de beurre ou de margarine, fondu*

Garniture

1-2 *citrons moyens*

235 *ml (1 tasse) de sucre*

2 *paquets (225 g [8 oz] chacun) de fromage à la crème, ramolli*

30 *ml (2 c. à soupe) de farine*

4 *œufs*

Mettez la lame polyvalente dans le bol à préparation. Ajoutez les miettes de biscuits Graham et 30 ml (2 c. à soupe) de sucre. Faites tourner par impulsions 3 à 4 fois, 8 à 10 secondes chaque fois, jusqu'à l'obtention d'une consistance fine.

Versez uniformément le beurre en filet sur les miettes. Faites tourner le robot jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, pendant 5 à 10 secondes, en raclant les parois du bol une fois au besoin. Tassez fermement dans le fond d'un moule à charnière de 22,9 cm (9 po) en formant un bord de 2,5 cm (1 po) sur les côtés. Faites cuire à 180 °C (350 °F) pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la croûte ait pris. Laissez refroidir complètement. (Pour refroidir rapidement, laissez refroidir 5 minutes, puis placez au congélateur 10 minutes.) Essuyez le bol à préparation.

À l'aide d'un couteau éplucheur à lame pivotante, retirez des zestes d'un demi-citron ; mettez de côté. Mettez le presse-agrumes dans le bol à préparation ; extrayez le jus d'un citron (environ 60 ml [¼ tasse]). Mettez le jus de côté. Essuyez le bol. Mettez la lame polyvalente dans le bol à préparation. Ajoutez 235 ml (1 tasse) de sucre et les zestes de citron dans le bol à préparation. Faites tourner le robot jusqu'à ce que les zestes soient hachés finement, pendant 20 à 25 secondes. Ajoutez le fromage à la crème. Faites tourner jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, pendant 20 à 25 secondes, en raclant les parois du bol une fois au besoin. Ajoutez la farine ; faites tourner par impulsions 2 à 3 secondes pour mélanger. Ajoutez les œufs et le jus de citron. Faites tourner jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse, pendant 20 à 25 secondes, en raclant les parois du bol au besoin.

Versez dans le moule. Faites cuire à 180 °C (350 °F) pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que les bords soient pris et que le centre soit légèrement ferme. Laissez refroidir 1 à 2 heures sur la grille. Dégagez les bords. Réfrigérez dans le moule pendant au moins 4 heures. Démoulez.

Donne : 10 à 12 portions.

Par portion : Environ 370 calories, 7 g de protéines, 35 g de glucides, 23 g de matières grasses totales, 14 g de graisses saturées, 140 mg de cholestérol, 260 mg de sodium.

Garantie du robot culinaire KitchenAid®

Durée de la garantie :	**KitchenAid prendra en charge :**	**KitchenAid ne prendra pas en charge :**
50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.	**50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada :** Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre robot culinaire. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le robot culinaire. OU **À Puerto Rico :** Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 52.	A. Les réparations découlant de l'utilisation du robot culinaire dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le robot culinaire si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

DÉSAVEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMP0SÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le robot culinaire originel.

L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le robot culinaire KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le robot culinaire de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le robot culinaire originel.

Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le robot culinaire KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le robot culinaire de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le robot culinaire KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le robot culinaire ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le robot culinaire réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage de la page 40.

Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

FRANÇAIS

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le robot culinaire a été acheté où le faire réparer.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le robot culinaire dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico,
appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le robot culinaire au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le robot culinaire au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Índice

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y registro del producto .... En el interior de la portada

Seguridad del Procesador de alimentos 56

Medidas de seguridad importantes 57

Requisitos eléctricos 58

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Características del Procesador de alimentos 59

Preparación del Procesador de alimentos para su uso

- Antes de utilizarlo por primera vez 60
- Ensamblado del tazón de trabajo 60
- Ensamblado de la cuchilla multifunción 62
- Ensamblado del disco reversible para rebanar/rayar 62
- Ensamblado del tazón pequeño y de la cuchilla pequeña 62
- Ensamblado y uso de la prensa de cítricos 63

Cómo utilizar el Procesador de alimentos

- Antes de utilizarlo 64
- Nivel máximo de líquido 64
- Cómo encender y apagar el Procesador de alimentos 65

Cómo utilizar el control de pulsaciones 65

Cómo desarmar el Procesador de alimentos 65

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza del Procesador de alimentos 66

Solución de problemas 67

Índice

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS
Cómo utilizar la cuchilla multifunción 68
Cómo utilizar el disco reversible para rebanar/rayar 69
Consejos prácticos 71

RECETAS
Hummus (paté de garbanzos) 73
Ensalada de col asiática 73
Emparedado muffuletta vegetariano 74
Cazuela de berenjenas y salchichas en capas 75
Escones de harina de avena con naranja y arándanos 76
Pastel de queso con limón 77

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y EL SERVICIO TÉCNICO
Garantía del Procesador de alimentos KitchenAid® 78
Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia 79
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá 79
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico 79
Cómo obtener el servicio una vez vencida la garantía – Todos los lugares 80
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares 80
Como solicitar accesorios y repuestos 80

Seguridad del Procesador de alimentos

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Las instrucciones son las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no coloque el Procesador de alimentos en agua ni en otro líquido.
3. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por éstos.
4. Desenchúfelo cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar las piezas y antes de la limpieza.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o un enchufe dañado ni luego de un mal funcionamiento ni si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo utilice a la intemperie.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. Para reducir los riesgos de lesiones graves a personas o de daños al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o discos en movimiento mientras procese alimentos. Puede utilizar una espátula raspadora pero sólo cuando el Procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla ni los discos para cortar sobre la base sin antes colocar el tazón correctamente en su lugar.
13. Asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico.
14. No coloque nunca los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
15. No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.
16. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

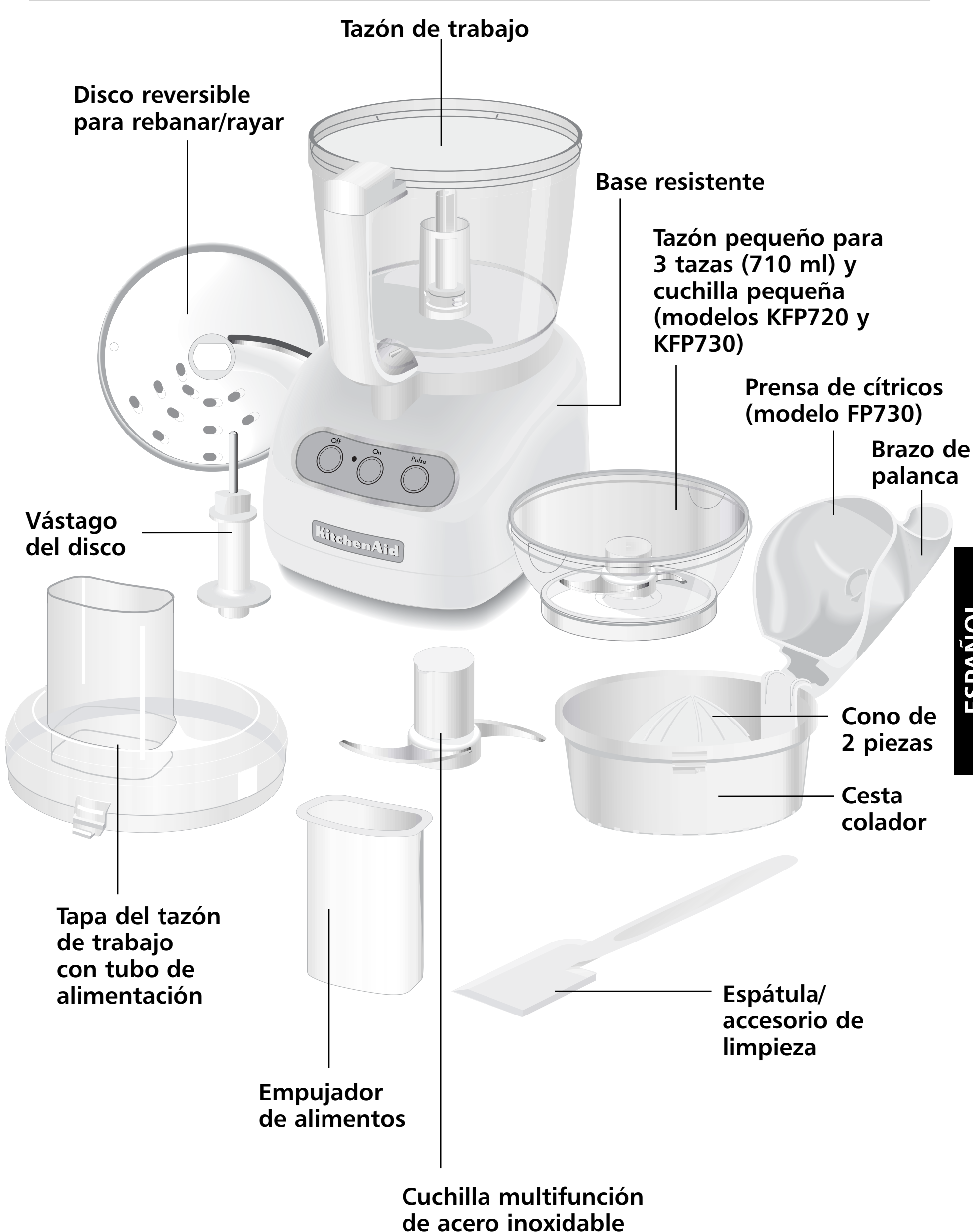
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte, o incendio.

Voltios: 120 V.C.A. solamente.
Hertz: 60 Hz

NOTA: Este Procesador de alimentos posee un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encajará en el tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, coloque el enchufe a la inversa. Si el enchufe aún no encaja, comuníquese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un cable de extensión. Si el cable del suministro eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o a un técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Características del Procesador de alimentos



ESPAÑOL

Continúa en la página siguiente

Características del Procesador de alimentos

Tapa del tazón de trabajo con tubo de alimentación
El tubo de alimentación tiene espacio para alimentos largos sin que sea necesario cortarlos demasiado. A diferencia de los tubos de alimentación extra anchos, el empujador no tiene sistema de bloqueo, de manera que se lo puede llenar con alimentos en toda su longitud.

Empujador de alimentos
Mueve los alimentos a través del tubo de alimentación suave y fácilmente.

Tazón de trabajo para 7 tazas (1.7 L)
El tazón resistente de policarbonato tiene mucha capacidad para preparar la mayoría de los alimentos.

Tazón pequeño para 3 tazas (710 ml) y cuchilla pequeña (modelos KFP720 y KFP730)
El tazón para 3 tazas (710 ml) y la cuchilla de acero inoxidable son perfectos para mezclar y picar poca cantidad de alimentos.

Prensa de cítricos (modelo KFP730)
La prensa consta de una cesta cesta-colador, un cono de 2 piezas y un brazo de palanca. Utilice el cono externo desmontable toronjas cítricos grandes como pomelos y el cono interno para limones y limas.

Disco reversible para rebanar/rayar
Este disco reversible para rebanar (2 mm) y rayar (4 mm) es, de un lado, una cuchilla de precisión para rebanar y, del otro, puede rayar de manera uniforme la mayoría de frutas, verduras y quesos firmes.

Vástago del disco
El vástago encaja sobre el eje de potencia de la base y en la parte inferior del disco reversible para rebanar/rayar.

Cuchilla multifunción de acero inoxidable
La cuchilla versátil pica, muele, liga, mezcla y emulsiona en cuestión de segundos.

Base resistente
La base presenta los botones OFF, ON y Pulse (apagar, encender y pulsar) junto con el eje de potencia que hace girar las cuchillas y los discos.

Espátula/accesorio de limpieza
Su forma especial permite retirar con facilidad los alimentos de los tazones, discos y cuchillas.

ESPAÑOL

Preparación del Procesador de alimentos para su uso

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de utilizar su Procesador de alimentos por primera vez, lave el tazón de trabajo, la tapa del tazón de trabajo, el tazón pequeño, el empujador del tubo de alimentación, los discos y las cuchillas, a mano o en el lavaplatos, (vea la sección "Limpieza del Procesador de alimentos" en la página 66).

Ensamblado del tazón de trabajo

1. No conecte el procesador de alimentos hasta que esté totalmente armado.
2. Coloque el tazón de trabajo sobre la base y encaje el orificio central sobre el eje de potencia con la manija orientada hacia la izquierda del centro.

Preparación del Procesador de alimentos para su uso

3. Tome la manija del tazón de trabajo y gire el tazón hacia la derecha hasta que se trabe en su lugar.



⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

4. Inserte la cuchilla o el disco deseado en el tazón de trabajo. Vea las instrucciones para el ensamblado de las cuchillas y los discos.
5. Coloque la tapa del tazón de trabajo sobre el tazón con el tubo de alimentación hacia la izquierda de la manija del tazón de trabajo. Tome el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la derecha hasta que se trabe en su lugar.



NOTA: Para evitar daños en el tazón de trabajo, no coloque la cubierta en éste antes de asegurarlo en la base.

6. Coloque el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.



⚠ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte, o incendio.

7. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.

NOTA: Su Procesador de alimentos no funcionará a menos que el tazón de trabajo y la tapa del tazón de trabajo estén trabados correctamente sobre la base.

Para evitar dañar el tazón de trabajo, no lo retire de la base sin antes quitarle la cubierta.

Continúa en la página siguiente

Preparación del Procesador de alimentos para su uso

Ensamblado de la cuchilla multifunción

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Coloque la cuchilla sobre el eje de potencia.
2. Rote la cuchilla para que caiga en su lugar en el eje.



Ensamblado del disco reversible para rebanar/rayar

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Tome el disco con los dedos lejos de las cuchillas para rebanar y rayar. Para rebanar, coloque la cuchilla simple elevada hacia arriba; para rayar, coloque las cuchillas múltiples elevadas hacia arriba.
2. Encaje el orificio central del disco en el vástago del disco. Gire el vástago en sentido contrario a las manecillas del reloj para trabar el disco en su lugar.

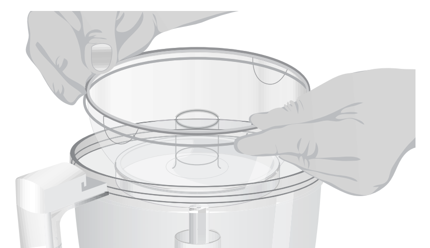


3. Coloque el disco y el vástago ensamblados sobre el eje de potencia. Es posible que sea necesario girar levemente el disco de manera que quede alienado correctamente y caiga en su lugar.



Ensamblado del tazón pequeño y de la cuchilla pequeña

1. Coloque el tazón pequeño dentro del tazón de trabajo sobre el eje de potencia. Gire el tazón pequeño hasta que caiga en su lugar.



ESPAÑOL

Preparación del Procesador de alimentos para su uso

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

2. Coloque la cuchilla pequeña sobre el eje de potencia. Es posible que sea necesario girar la cuchilla hasta que caiga en su lugar.



3. Para retirar el tazón pequeño después de procesar, levante el tazón utilizando los dos agarres ubicados a lo largo del borde superior del tazón.



Ensamblado y uso de la prensa de cítricos

1. Coloque el tazón de trabajo sobre la base y trábelo.
2. Coloque la cesta-colador en el tazón y ubique el clip de cierre hacia la izquierda de la manija del tazón de trabajo.
3. Gire la cesta en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que el clip se trabe en la manija.



4. El cono de 2 piezas tiene dos tamaños. Utilice el cono externo para toronjas, naranjas, y otras frutas grandes. Retire el cono externo para dejar al descubierto el cono interno más pequeño que es perfecto para limones y limas.
5. Abra la tapa y coloque el cono dentro de la cesta-colador sobre el eje de potencia. Es posible que sea necesario girar el cono hasta que caiga en su lugar.



6. Corte la fruta que va a exprimir a la mitad.
7. Coloque la mitad de la fruta sobre el cono.
8. Cierre la tapa de la cesta-colador. Sostenga firmemente el brazo de palanca hacia abajo con la palma de la mano abierta para mantener una presión uniforme. Ponga en funcionamiento la prensa de cítricos

Continúa en la página siguiente

Preparación del Procesador de alimentos para su uso

sólo cuando el brazo de palanca esté en la posición baja, sosteniendo la fruta sobre el cono.



NOTA: Para evitar salpicaduras, utilice el exprimidor de cítricos con una palanca enganchable.

9. Ponga en funcionamiento la prensa de cítricos presionando el botón ON (encender) o el botón Pulse (pulsar).
10. Cuando se haya extraído todo el jugo, presione el botón OFF (apagar).

NOTA: No exceda la línea del nivel mínimo de líquido que se encuentra en el tazón de trabajo ya que el jugo podría derramarse del tazón.

11. Desconecte el procesador de alimentos.
12. Destrabe la cesta-colador girándola en sentido de las manecillas del reloj. Retire la fruta exprimida, el cono y la cesta-colador del tazón de trabajo.
13. Retire el tazón de trabajo del Procesador de alimentos y vierta el jugo en el recipiente deseado.
14. Para desmontar el brazo de palanca de la cesta-colador para limpiarla, jale hacia afuera el clip que se encuentra en la parte inferior de la cesta al costado de la misma y retire el brazo de palanca.
15. Cuando monte nuevamente el brazo de palanca en la cesta-colador, asegúrese de que las lengüetas del clip encajen bien en el par de orificios que se encuentran en la parte inferior de la cesta.

Cómo utilizar el Procesador de alimentos

⚠ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes de utilizarlo

Antes de poner en funcionamiento el Procesador de alimentos, asegúrese de que el tazón de trabajo, las cuchillas y la tapa del tazón de trabajo estén ensamblados correctamente en la base del Procesador de alimentos (vea la sección “Preparación del Procesador de alimentos para su uso” en las páginas 60-63).

Nivel máximo de líquido

La línea ubicada en el tazón de trabajo indica el nivel máximo de líquido que se puede procesar con el Procesador de alimentos.



Cómo utilizar el Procesador de alimentos

Cómo encender y apagar el Procesador de alimentos

1. Para encender el Procesador de alimentos, presione el botón ON (encender). La unidad funcionará continuamente y se encenderá la luz indicadora.



2. Para detener el Procesador de alimentos, presione el botón OFF (apagar). La luz indicadora se apagará y el freno automático detendrá en segundos la acción de la cuchilla o del disco.
3. Espere hasta que la cuchilla o el disco se detengan por completo antes de retirar la tapa del tazón de trabajo. Asegúrese de apagar el Procesador de alimentos antes de retirar la tapa del tazón de trabajo o antes de desenchufar la unidad.

NOTA: Si la unidad no funciona, asegúrese de que el tazón de trabajo y la tapa estén trabados correctamente sobre la base (vea la sección "Preparación del Procesador de alimentos para su uso" en las páginas 60-63).

Cómo utilizar el control de pulsaciones

El control de pulsaciones permite el control preciso de la duración y la frecuencia del procesamiento. Es ideal para tareas que requieran un procesamiento ligero. Sólo presione y mantenga el botón Pulse (pulsar) para comenzar a procesar y suéltelo para detenerlo. La luz indicadora se encenderá cada vez que se presione el botón Pulse (pulsar).

ESPAÑOL

Cómo desarmar el Procesador de alimentos

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

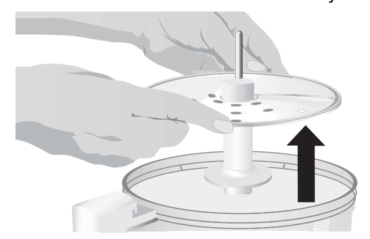
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Presione el botón OFF (apagar).
2. Desenchufe el Procesador de alimentos antes de desarmarlo.
3. Gire la tapa del tazón de trabajo hacia la izquierda y retírela.



4. Si está utilizando el disco, retírelo antes de retirar el tazón. Coloque dos dedos por debajo de cada lado del disco y levante el disco y el vástago hacia afuera del tazón de trabajo.



5. Si está utilizando el tazón pequeño, retírelo tomándolo de los agarres ubicados dentro del tazón.



Continúa en la página siguiente

Cómo desarmar el Procesador de alimentos

6. Gire el tazón de trabajo hacia la izquierda para destrabarlo de la base. Levántelo para retirarlo.



7. La cuchilla multifunción se puede retirar del tazón de trabajo antes de retirar el contenido del tazón. La cuchilla también se puede mantener en su lugar mientras retiran los alimentos: Tome el tazón de trabajo desde abajo y coloque un dedo en el orificio central para sujetar el eje de la cuchilla. Con una espátula, retire los alimentos del tazón y de la cuchilla.



Limpieza del Procesador de alimentos

ESPAÑOL

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. Presione el botón “OFF” (apagar).
2. Desenchufe el Procesador de alimentos antes de limpiarlo.
3. Limpie la base y el cable con un trapo humedecido en agua jabonosa tibia y vuelva a limpiar con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.
4. Todas las otras piezas del Procesador de alimentos se pueden lavar en el lavaplatos. Cuando las coloque en el lavaplatos, asegúrese de que estén lejos de los elementos expuestos a calentamiento. Si lava a mano las piezas del Procesador de alimentos, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos. Estos pueden rayar o empañar el tazón de trabajo y la tapa. Seque muy bien todas las piezas después de lavarlas.
5. Para evitar que el sistema de bloqueo del tazón se dañe, siempre almacene el tazón de trabajo y su tapa en la posición destrabada cuando no esté en uso.



6. Envuelva el cable de alimentación alrededor del tazón de trabajo. Asegure el enchufe sujetándolo al cable.

Solución de problemas

- **Si su Procesador de alimentos no funciona, verifique lo siguiente:**
  – Asegúrese de que el tazón de trabajo y su tapa estén trabados correctamente sobre la base.
  – Verifique que el Procesador de alimentos esté enchufado en un tomacorriente adecuado. Si lo está, desenchufe el Procesador de alimentos.

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte, o incendio.

  – Enchufe el Procesador de alimentos.
  – Si el Procesador de alimentos aún no funciona, verifique si el fusible o el interruptor del circuito eléctrico del Procesador de alimentos están conectados y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

- **Si su Procesador de alimentos debe rebanar en lugar de rayar (o viceversa), cuando utiliza el disco reversible:**
  – Asegúrese de que el lado correcto de la cuchilla elevada esté ubicado hacia arriba sobre el vástago del disco. Para rebanar, coloque la cuchilla simple elevada hacia arriba. Para rayar, coloque las cuchillas múltiples elevadas hacia arriba.
- **Si su Procesador de alimentos se apaga cuando está en funcionamiento:**
  – El Procesador de alimentos puede estar sobrecalentado. Si el motor excede una cierta temperatura, se apagará automáticamente para evitar daños. Esto no debería ocurrir con mucha frecuencia. Si sucede esto, presione el botón OFF (apagar) y espere 15 minutos para que el Procesador de alimentos se enfríe antes de volverlo a encender. Si el Procesador de alimentos aún no funciona, espere otros 15 minutos para que el Procesador de alimentos se enfríe.

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, comuníquese con KitchenAid o con un Centro de servicio técnico autorizado.
EE.UU./Puerto Rico: 1-800-541-6390,
Canadá: 1-800-807-6777,
México: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
o
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)
Para obtener más detalles, consulte la sección de Garantía KitchenAid y servicio técnico en la página 78. No devuelva el Procesador de alimentos a la tienda donde la compró; ellos no brindan el servicio técnico.

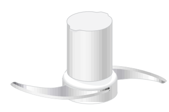
Consejos para procesar alimentos

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.



CÓMO UTILIZAR LA CUCHILLA MULTIFUNCIÓN

Para picar frutas o verduras frescas:

Pélelas, quíteles el centro y las semillas. Corte los alimentos en pedacitos de 2.5 a 3.75 cm (de 1 a 1½ pulgadas). Procese los alimentos hasta el tamaño deseado con pulsaciones breves, de 1 a 2 segundos cada vez. Si fuera necesario, pase la espátula retirando el contenido de los lados del tazón.

Para preparar puré de frutas y verduras cocidas (excepto papas):

Agregue ¼ de taza (60 ml) del líquido de la receta por cada taza (235 ml) de alimentos. Procese los alimentos con pulsaciones breves hasta que estén finamente picados. Luego, continúe procesando hasta lograr la textura deseada. Si fuera necesario, pase la espátula retirando el contenido de los lados del tazón.

Para preparar puré de papas:

Raye las papas cocidas calientes con el disco para rayar. Reemplace el disco por la cuchilla multifunción. Agregue mantequilla blanda, leche y condimentos. Pulse de 3 a 4 veces, de 2 a 3 segundos cada vez, hasta lograr una consistencia homogénea y hasta que la leche se absorba. No procese demasiado.

Para picar frutas secas (o pegajosas):

Los alimentos deben estar fríos. Agregue ¼ de taza (60 ml) de la harina de la receta por cada ½ taza (120 ml) de frutas secas. Procese la fruta con pulsaciones breves hasta alcanzar la textura deseada.

Para picar finamente la cáscara de los cítricos:

Con un cuchillo filoso, pele la parte de color de los cítricos (sin la membrana blanca). Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que estén finamente picadas.

Para moler ajo o para picar hierbas frescas o poca cantidad de verduras:

Con el procesador en funcionamiento, agregue los alimentos a través del tubo de alimentación. Procese hasta que estén picados. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que el tazón de trabajo y las hierbas estén bien secos antes de comenzar a picar.

Para picar nueces o hacer mantequilla de nuez:

Procese hasta 3 tazas (710 ml) de nueces hasta lograr la textura deseada, con pulsaciones breves, de 1 a 2 segundos cada vez. Para obtener una textura más gruesa, procese cantidades más pequeñas, pulsando de 1 a 2 veces, de 1 a 2 segundos cada vez. Pulse con mayor frecuencia para obtener una textura más fina. Para la mantequilla de nuez, continuar procesando hasta obtener una consistencia homogénea. Guardar en el refrigerador.

Para picar carnes rojas, carnes de aves de corral o mariscos, crudos o cocidos:

Los alimentos deben estar bien fríos. Córtelos en pedacitos de 2.5 cm (1 pulgada). Procese hasta ½ libra (227 g) a la vez con pulsaciones breves hasta lograr el tamaño deseado, de 1 a 2 segundos cada vez. Si fuera necesario, pase la espátula retirando el contenido de los lados del tazón.

Para preparar migas de pan y de galletas dulces o saladas:

Troce los alimentos en pedacitos de 3.75 a 5 cm (de 1½ a 2 pulgadas). Procese hasta lograr unos pedazos pequeños. Para pedazos más grandes, pulse de 2 a 3 veces, de 1 a 2 segundos cada vez. Luego, procese hasta lograr unos pedazos pequeños.

Consejos para procesar alimentos

Para derretir chocolate para una receta:

Combine el chocolate y el azúcar de la receta en el tazón de trabajo. Procese hasta que esté finamente picado. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador en funcionamiento, vierta el líquido caliente a través del tubo de alimentación. Procese hasta lograr una consistencia homogénea.

Para rallar quesos duros como el queso parmesano y el romano:

No intente nunca procesar quesos que no se puedan atravesar con la punta de un cuchillo filoso. Puede utilizar la cuchilla multifunción para rallar quesos duros. Corte el queso en pedacitos de 2.5 cm (1 pulgada). Colóquelos en el tazón de trabajo. Procese con pulsaciones breves hasta que estén apenas picados. Continúe procesando hasta que estén finamente rallados. Los pedacitos de queso también se pueden agregar a través del tubo de alimentación mientras el procesador está en funcionamiento.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

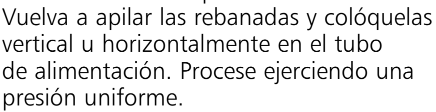
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

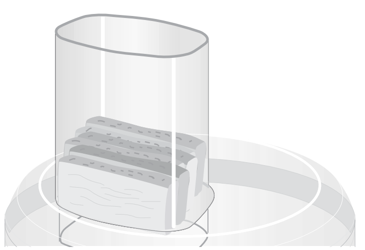


CÓMO UTILIZAR EL DISCO REVERSIBLE PARA REBANAR/RAYAR

Para cortar verduras y frutas en juliana o en tiras finitas:

Utilice el lado para rebanar del disco. Corte los alimentos para que quepan horizontalmente en el tubo de alimentación. Coloque los alimentos horizontalmente en el tubo de alimentación. Procese ejerciendo una presión uniforme para obtener rebanadas planas. Vuelva a apilar las rebanadas y colóquelas vertical u horizontalmente en el tubo de alimentación. Procese ejerciendo una presión uniforme.





Para rebanar o rayar frutas o verduras largas y con un diámetro relativamente pequeño, tales como apio, zanahorias y bananas:

Corte los alimentos para que quepan en el tubo de alimentación vertical u horizontalmente y rellénelo bien para mantener los alimentos colocados correctamente. Procese ejerciendo una presión uniforme.

Continúa en la página siguiente

Consejos para procesar alimentos

Para rebanar o rayar frutas y verduras redondas, tales como cebollas, manzanas y pimientos verdes:

Pélelas, quíteles el centro y las semillas. Córtelas en mitades o en cuartos para que quepan en el tubo de alimentación. Colóquelas en el tubo. A veces resulta más fácil retirar la tapa del tazón de trabajo y colocar los alimentos grandes en el tubo de alimentación desde la parte de abajo y no desde la parte de arriba. Vuelva a colocar la tapa del tazón de trabajo.Procese ejerciendo una presión uniforme.

Para rebanar o rayar frutas y verduras pequeñas, tales como frutillas, hongos y rabanitos:

Coloque los alimentos en capas vertical u horizontalmente dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos ubicados correctamente. Procese ejerciendo una presión uniforme.

Para rayar espinaca y otras hojas:

Utilice el lado para rebanar del disco. Apile las hojas. Enróllelas y colóquelas verticalmente en el tubo de alimentación. Procese ejerciendo una presión uniforme.



Para rebanar carnes rojas o de aves de corral crudas, tales como carnes para freír:

Corte y enrolle los alimentos para que quepan en el tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que estén duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, según el grosor. Verifique para asegurarse de que aún pueda atravesar los alimentos con la punta de un cuchillo filoso. En caso contrario, deje que se descongelen levemente. Procese ejerciendo una presión uniforme.

Para rebanar carnes rojas o de aves de corral cocidas, como salami, pepperoni, etc.:

Los alimentos deben estar bien fríos. Córtelos en pedacitos para que quepan en el tubo de alimentación. Procese los alimentos ejerciendo una presión firme y uniforme.

Para rayar quesos blandos y firmes:

Los quesos firmes deben estar bien fríos. Para obtener mejores resultados con los quesos blandos como el mozzarella, colóquelos en el congelador de 10 a 15 minutos antes de procesarlos. Córtelos para que quepan en el tubo de alimentación. Procese aplicando una presión uniforme.

Consejos prácticos

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

1. No procese la comida cuando esté muy dura o tan congelada que no pueda perforarse con un cuchillo afilado. La comida muy dura puede dañar las cuchillas o el motor. Si un trozo de comida duro, como una zanahoria, se atasca o atora en las cuchillas, apague y desconecte el procesador de alimentos. Retire las cuchillas y desprenda con cuidado el pedazo de comida atorado.
2. No llene demasiado el tazón de trabajo ni el tazón pequeño. Para mezclas poco espesas, llene el tazón de trabajo hasta la mitad o a ⅔ parte de su capacidad. Para mezclas más espesas, llene el tazón de trabajo hasta ⅔ de su capacidad. Para líquidos, llene hasta el nivel máximo indicado como se describe en la página 64. Para picar, no se debe llenar el tazón de trabajo más de ⅓ o la mitad de su capacidad. Utilice el tazón pequeño para hasta 1 taza (235 ml) de líquido o ½ taza (120 ml) de sólidos.
3. Coloque el disco para rebanar de manera que la superficie para cortar esté hacia la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla gire totalmente antes de entrar en contacto con los alimentos.
4. Para aprovechar la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes que va a picar a través del tubo de alimentación mientras el procesador esté en funcionamiento.
5. Diferentes tipos de alimentos requieren diferentes grados de presión para que se rebanen y rayen de la mejor manera. En general, utilice una presión leve para alimentos delicados y blandos (frutillas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos de textura media (calabacitas, papas, etc.), y una presión más firme para alimentos duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
6. Los quesos blandos y semi-duros se pueden extender o enrollar en el disco para rayar. Para evitar esto, sólo raye quesos bien fríos.
7. A veces, los alimentos finos, tales como las zanahorias y el apio, pueden caerse por el tubo de alimentación, lo que resulta en rebanadas desparejas. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios pedacitos y rellene bien el tubo de alimentación con los alimentos.
8. Cuando prepare mezclas para pasteles, galletas dulces o panes rápidos, utilice la cuchilla multifunción para mezclar primero la grasa y el azúcar. Agregue los ingredientes secos al final. Coloque las nueces y las frutas sobre la mezcla de la harina para evitar que se piquen demasiado. Procese las nueces y las frutas con pulsaciones breves hasta que se mezclen con los otros ingredientes. No procese demasiado.
9. Cuando los alimentos rebanados o desmenuzados se apilen a un lado del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con la espátula.
10. Cuando los alimentos desmenuzados o rebanados dentro del tazón alcancen la parte inferior del disco, retire los alimentos.
11. Es posible que algunos pedacitos más grandes de alimentos permanezcan en la parte de arriba del disco después de rebanar o rayar. Córtelos a mano y agréguelos a la mezcla, si así lo desea.

Continúa en la página siguiente

Consejos prácticos

12. Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza del tazón. Procese los ingredientes secos o firmes antes de los ingredientes líquidos.
13. Para limpiar rápida y fácilmente los ingredientes de la cuchilla multifunción vacíe el tazón de trabajo, coloque nuevamente la tapa, y pulse de 1 a 2 segundos para que la cuchilla se limpie al girar.
14. Después de retirar la tapa del tazón de trabajo, colóquela al revés sobre la mesa o mostrador. Esto ayudará a mantener la mesa o mostrador limpia.
15. Para retirar el contenido del tazón de trabajo sin retirar la cuchilla multifunción, tome el tazón de trabajo desde abajo y coloque un dedo en el orificio central para mantener la cuchilla en su lugar. Luego, retire los alimentos del tazón y de la cuchilla con una espátula.
16. El Procesador de alimentos no está diseñado para realizar lo siguiente:
    - moler granos de café, cereales ni especias duras
    - moler huesos ni otras partes no comestibles de los alimentos
    - licuar frutas ni verduras crudas
    - rebanar huevos duros ni carnes que no estén frías
17. Si alguna de las piezas de plástico se decolora debido a los tipos de alimentos procesados, límpielas con jugo de limón.

ESPAÑOL

Hummus

- *1-2 limones medianos*
- *1 diente de ajo*
- *1 cucharada (15 ml) de hojas de perejil fresco*
- *2 latas (de 15 onzas [425 g] cada una) de garbanzos, escurridos; reservar el líquido*
- *¼ de taza (60 ml) de aceite de oliva*
- *2 cucharadas (30 ml) de tahini (pasta de semillas de sésamo tostadas), si así lo desea*
- *1 cucharadita (5 ml) de aceite de sésamo oscuro*
- *⅛ - ¼ de cucharadita (0.5-1 ml) de pimienta de Cayena*
- *½ cucharadita (2 ml) de sal*

Colocar la prensa de cítricos en el tazón de trabajo, exprimir los limones (para igualar 6 cucharadas aproximadamente [90 ml]). Dejar el jugo a un lado. Secar el tazón.

Colocar la cuchilla multifunción en el tazón de trabajo Con el motor en funcionamiento, agregar el ajo. Procesar hasta que esté picado, de 5 a 10 segundos. Agregar el perejil; procesar hasta que esté picado, de 8 a 10 segundos. Agregar los ingredientes restantes y el jugo de limón. Procesar hasta obtener una pasta homogénea, durante 1 minuto aproximadamente. Raspar los laterales del tazón una o dos veces si es necesario. Si es necesario, agregar 1 cucharada (15 ml) a la vez del líquido reservado hasta lograr la consistencia deseada. Servir con pan árabe, si así lo desea.

Rinde: 18 porciones (2 cucharadas [30 ml] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 70 cal., 2 g de proteínas, 6 g de hidratos de carbono, 4 g de grasas totales, 0 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 190 mg de sodio.

Ensalada de col asiática

- *½ col Napa mediana (aproximadamente 1 libra [455 g])*
- *1 cebolla roja pequeña*
- *3 cucharadas (45 ml) de semillas de girasol*
- *1 paquete (3 onzas [85 g]) de sopa de fideos sabor oriental o de pollo*
- *¼ de taza (60 ml) de aceite vegetal*
- *2 cucharadas (30 ml) de vinagre*
- *2 cucharadas (30 ml) de azúcar*

Colocar el disco reversible para rebanar/rayar en el tazón de trabajo para rebanar. Agregar la col y la cebolla; cortar para que quepan en el tubo de alimentación si es necesario. Procesar hasta que estén rebanadas. Colocar en un tazón grande para servir. Agregar las semillas de girasol.

Retirar el condimento del paquete de fideos. Dejar a un lado. Deshacer los fideos. Incorporarlos a la mezcla de la col.

Reemplazar el disco para rebanar/rayar por el tazón de trabajo pequeño y la cuchilla pequeña. En el tazón de trabajo pequeño, mezclar el aceite, el vinagre, el azúcar y el contenido del paquete de condimento que viene con los fideos. Procesar hasta obtener una consistencia homogénea y espesa. Verter sobre la col. Mezclar para cubrir.

Rinde: 8 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 150 cal., 3 g de proteínas, 13 g de hidratos de carbono, 10 g de grasas totales, 1,5 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 150 mg de sodio.

Emparedado muffuletta vegetariano

- 1 *diente de ajo*
- 3 *hojas grandes de albahaca fresca o 1 cucharadita (5 ml) de albahaca seca*
- ¼ *de taza (60 ml) de aceitunas verdes rellenas con pimiento*
- ¼ *de taza (60 ml) de aceitunas maduras deshuesadas*
- 6 *onzas (170 g) de queso provolone*
- 2 *zanahorias grandes, cortadas en pedacitos de 6.25 cm (2½ pulgadas)*
- 2-3 *cucharadas (30-45 ml) de aceite de oliva, dividido en dos partes*
- 1 *calabacita mediano, cortado en pedacitos de 6.25 cm (2½ pulgadas)*
- ¼ *de cebolla roja pequeña*
- 1-2 *cucharadas (15-30 ml) de vinagre balsámico*
- ½ *cucharadita (2 ml) de azúcar*
- 2 *tomates ciruela medianos*
- 4 *panecillos alargados, divididos y untados con mantequilla, si así lo desea*

Colocar el tazón pequeño y la cuchilla pequeña en el tazón de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, agregar el ajo y la albahaca a través del tubo de alimentación. Procesar hasta que estén finamente picados, durante 10 segundos aproximadamente. Agregar las aceitunas verdes y las aceitunas maduras. Pulsar hasta que estén picadas, de 3 a 4 veces, aproximadamente 1 segundo cada vez. Dejar a un lado.

Reemplazar el tazón pequeño y la cuchilla pequeña por el disco reversible para rebanar/rayar para rayar. Agregar el queso, cortarlo para que quepa en el tubo de alimentación, si es necesario. Procesar hasta que esté desmenuzado. Dejar a un lado. Limpiar el tazón, si es necesario.

Dar vuelta el disco para rebanar. Agregar las zanahorias. Procesar hasta que estén rebanadas a lo largo.

Calentar a fuego mediano de 1 a 2 cucharadas (de 15 a 30 ml) de aceite en una sartén plana grande. Agregar las zanahorias. Cocinar de 3 a 5 minutos hasta que estén crujientes y tiernas, revolver ocasionalmente. Empujarlas hacia el borde de la sartén plana.

Mientras tanto, agregar la calabacita y la cebolla en el tubo de alimentación. Procesar hasta que estén rebanadas. Colocar en la sartén; agregar aceite si es necesario. Cocinar hasta que estén levemente blandas, de 1 a 2 minutos. Retirar la sartén del fuego.

Agregar la mezcla de aceitunas, vinagre y azúcar en la sartén. Revolver suavemente. Tapar. Dejar reposar 10 minutos para marinar.

Mientras tanto, agregar los tomates a través del tubo de alimentación. Procesar hasta que estén rebanados. Dejar a un lado.

Con una cuchara, coloque la mezcla de verduras en los panecillos alargados. Cubrir con los tomates y el queso. Colocar en la asadera de 2 a 3 minutos o hasta que el queso comience a burbujear.

Rinde: 4 porciones (1 emparedado por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 470 cal., 19 g de proteínas, 44 g de hidratos de carbono, 24 g de grasas totales, 11 g de grasas saturadas, 30 mg de colesterol, 950 mg de sodio.

Cazuela de berenjenas y salchichas en capas

1 libra (445 g) de salchicha italiana de cerdo o pavo a granel*
¼ de taza (60 ml) de hojas de perejil ligeramente compactado
3 onzas (85 g) de queso provolone o mozzarella
1 berenjena mediana, pelada
2 onzas (55 g) de queso parmesano
1 taza (235 ml) de ricota
1 huevo
¼ de cucharadita (1 ml) de pimienta negra
2 tazas (475 ml) de salsa para espaguetis

Rociar un recipiente para hornear de 30.5 x 20.3 cm (12 x 8 pulgadas) con aceite antiadherente en aerosol. Cocinar la salchicha a fuego moderado-alto en una sartén plana mediana hasta que esté bien cocida; escurrir. Dejar a un lado.

Colocar el tazón pequeño y la cuchilla pequeña en el tazón de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, agregar el perejil a través del tubo de alimentación. Procesar hasta que esté finamente picado, de 8 a 10 segundos. Dejar a un lado.

Colocar el disco reversible para rebanar/rayar en el tazón de trabajo para rayar. Rayar el queso provolone. Dejar a un lado. Dar vuelta el disco para rebanar. Agregar la berenjena cortada para que quepa en el tubo de alimentación. Procesar hasta que esté rebanada. Dejar a un lado.

Colocar la cuchilla multifunción en el tazón de trabajo. Con la máquina en funcionamiento, agregar el queso parmesano. Procesar para picarlo finamente, de 20 a 30 segundos. Agregar la ricota, el huevo y la pimienta. Procesar hasta que queden bien mezclados, de 20 a 30 segundos.

Extender ½ taza (120 ml) de la salsa para espaguetis sobre la base del recipiente para hornear. Cubrir con la mitad de la berenjena y la mitad de la salchicha. Untar con la mezcla de queso de ricota. Espolvorear con perejil. Cubrir con la berenjena, la salchicha y la salsa restantes. Hornear sin tapa a 350°F (180°C) durante 40 minutos. Espolvorear con el queso provolone. Hornear de 15 a 20 minutos más o hasta que el queso esté derretido y la berenjena esté tierna.

Rinde: 6 porciones.

*Si así lo desea, se puede suprimir la salchicha para obtener un plato principal vegetariano.

Cada porción: contiene aproximadamente 380 cal., 31 g de proteínas, 15 g de hidratos de carbono, 22 g de grasas totales, 10 g de grasas saturadas, 125 mg de colesterol, 780 mg de sodio.

Escones de harina de avena con naranja y arándanos

ESPAÑOL

Escones

- 1½ *tazas (355 ml) de harina común*
- ¾ *de taza (175 ml) de copos de avena*
- 1 *cucharada (15 ml) de polvo de hornear*
- ¼ *de cucharadita (1 ml) de nuez moscada*
- ¼ *de cucharadita (1 ml) de sal*
- 1 *cucharada (15 ml) más 1 cucharadita (5 ml) de azúcar, dividida en dos partes*
- ⅓ *de taza (80 ml) de arándanos secos o uvas pasas*
- ½ *cucharadita (2 ml) de ralladura de cáscara de naranja*
- ⅓ *de taza (80 ml) de mantequilla o margarina fría, cortada*
- ½ *taza (120 ml) de mezcla de crema y leche (half and half)*
- 1 *huevo*

Glaseado

- ½ *taza (120 ml) de azúcar impalpable*
- ¼ *de cucharadita (1 ml) de ralladura de cáscara de naranja*
- 1 *cucharada (15 ml) de jugo de naranja*

Colocar la cuchilla multifunción en el tazón de trabajo Agregar la harina, la avena, el polvo de hornear, la nuez moscada, la sal y 1 cucharada (15 ml) de azúcar. Procesar hasta que estén bien mezclados, de 5 a 10 segundos. Agregar los arándanos secos y la ralladura de naranja. Procesar para picar ligeramente los arándanos, durante 5 segundos aproximadamente. Agregar la mantequilla. Pulsar hasta que la mezcla esté granulada, 5 veces, aproximadamente 2 segundos cada vez.

Agregar el huevo a la mezcla de crema y leche en una taza medidora, batir levemente. Con el procesador en funcionamiento, agregar esa mezcla a través del tubo de alimentación. Procesar hasta que los ingredientes secos estén húmedos, de 5 a 6 segundos.

Volcar sobre una superficie ligeramente enharinada. Con las manos ligeramente enharinadas, amasar de 2 a 3 veces. En una placa para hornear engrasada, aplanar en un círculo de 17.8 cm (7 pulgadas) de diámetro y 2.5 cm (1 pulgada) de espesor. Espolvorear con el azúcar restante. Con un cuchillo enharinado, cortar 8 trozos. Separar levemente.

Hornear a 400°F (204°C) de 15 a 20 minutos hasta que estén dorados y firmes cuando se les dé un golpecito en la parte superior. Dejar enfriar 5 minutos. Mientras tanto, colocar el tazón de trabajo pequeño en el procesador, agregar todos los ingredientes del glaseado. Procesar hasta lograr una consistencia homogénea y líquida, de 10 a 15 segundos. Si es necesario, agregar más jugo de naranja, ½ cucharadita (2 ml) a la vez para lograr la consistencia deseada. Salpicar sobre los escones tibios. Servir tibios.

Rinde: 8 escones (1 escón por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 270 cal., 5 g de proteínas, 39 g de hidratos de carbono, 11 g de grasas totales, 6 g de grasas saturadas, 50 mg de colesterol, 270 mg de sodio.

Pastel de queso con limón

Masa

- 18 *galletas graham cuadradas de 6.25 cm (2½ pulgadas), deshechas*
- 2 *cucharadas (30 ml) de azúcar*
- ¼ *de taza (60 ml) de mantequilla o margarina, derretida*

Relleno

- 1-2 *limones medianos*
- 1 *taza (235 ml) de azúcar*
- 2 *paquetes (de 8 onzas [225 g] cada uno) de queso crema, blando*
- 2 *cucharadas (30 ml) de harina*
- 4 *huevos*

Colocar la cuchilla multifunción en el tazón de trabajo Agregar los pedacitos de galletas y las 2 cucharadas (30 ml) de azúcar. Pulsar hasta que estén finamente picados, de 3 a 4 veces, de 8 a 10 segundos cada vez.

Salpicar la mantequilla de manera pareja sobre las migas. Procesar hasta que se mezclen, de 5 a 10 segundos; raspar los laterales una vez si es necesario. Presionar firmemente contra el fondo y 2.5 cm (1 pulgada) hacia arriba de los laterales de un molde de base y laterales desmontables de 22.9 cm (9 pulgadas). Hornear a 350°F (180°C) entre 5 y 6 minutos o hasta que esté listo. Dejar enfriar completamente. (Para que se enfríe rápido, dejar enfriar 5 minutos y colocar en el congelador durante 10 minutos). Limpiar el tazón de trabajo.

Con el pelador de verduras de cuchilla giratoria, retire la cáscara amarilla fina de ½ limón en tiritas; dejar a un lado. Colocar la prensa de cítricos en el tazón de trabajo, exprimir 1 limón (para igualar ¼ de taza aproximadamente [60 ml]). Dejar el jugo a un lado. Secar el tazón. Colocar la cuchilla multifunción en el tazón de trabajo. Agregar 1 taza (235 ml) de azúcar y la ralladura de limón en el tazón de trabajo. Procesar hasta que la cáscara esté finamente picada, de 20 a 25 segundos. Agregar el queso crema. Procesar hasta que se mezclen, de 20 a 25 segundos; raspar los laterales una vez si es necesario. Agregar la harina; pulsar para mezclar de 2 a 3 segundos. Agregar los huevos y el jugo de limón. Procesar hasta lograr una mezcla homogénea, de 20 a 25 segundos; raspar los laterales si es necesario.

Verter en la fuente. Hornear a 350°F (180°C) entre 35 y 45 minutos hasta que los bordes estén firmes y el centro esté blando. Dejar enfriar entre 1 y 2 horas sobre una rejilla. Despegar los bordes. Refrigerar en la fuente al menos durante 4 horas.

Rinde: de 10 a 12 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 370 cal., 7 g de proteínas, 35 g de hidratos de carbono, 23 g de grasas totales, 14 g de grasas saturadas, 140 mg de colesterol, 260 mg de sodio.

Garantía del Procesador de alimentos KitchenAid®

Duración de la garantía:	**KitchenAid pagará por:**	**KitchenAid no pagará por:**
50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	**50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** El reemplazo de su Procesador de alimentos sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O **En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 79.	A. Las reparaciones cuando el Procesador de alimentos sea utilizado con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación del Procesador de alimentos cuando ha sido utilizado fuera del país en donde fue comprado.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS
INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades - 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si el Procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución del Procesador de alimentos original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su Procesador de alimentos KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su Procesador de alimentos, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar el Procesador de alimentos original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su Procesador de alimentos presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada lo reemplazará por uno idéntico o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su Procesador de alimentos KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve el Procesador de alimentos, o mándelo con envío por cobrar, a un Centro de servicio técnico KitchenAid® autorizado.

En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)

El Procesador de alimentos de reemplazo se le entregará de forma prepagada y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

Su Procesador de alimentos KitchenAid® tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve el Procesador de alimentos o mándelo con envío asegurado por cobrar a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Su Procesador de alimentos reparado se le entregará de forma prepagada y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

Cómo obtener el servicio una vez vencida la garantía – Todos los lugares

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 67.

Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al
1-800-541-6390.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O comuníquese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá,
llame de manera gratuita al
1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

ESPAÑOL

Consulte a su distribuidor de KitchenAid local o a la tienda donde compró el Procesador de alimentos para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Como solicitar accesorios y repuestos

Para solicitar accesorios o repuestos para su Procesador de alimentos en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al
1-800-541-6390, de lunes a viernes,
de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a. m. a 5 p. m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Para solicitar accesorios o repuestos para su Procesador de alimentos en Canadá, llame de manera gratuita al
1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para solicitar accesorios o repuestos para su Procesador de alimentos en México, llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)



(5691dZw1106)

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™